

# カキ入いたこ？焼き

たこ焼き機で簡単に  
つくることができ、  
おやつにも最適！

調理時間：約40分  
エネルギー：343kcal  
塩分：0.9g



## 材料(1人分)

カキ	5個
たこ焼きミックス	70g
卵	1個
水	適量
具材(ネギ、天かす、チーズ)	適量
青のり、紅しょうが、ソース	お好みで

## 《作り方》

1. カキは洗った後、沸騰したお湯で1分程度茹で、水気を切っておく。
2. たこ焼きミックス、卵及び水をボウルに入れ混ぜる。
3. たこ焼き機に2で作った生地を入れ、カキと具材を入れた後、その上から生地を流し入れ1分間焼く。
4. お好みで、ソースをかけた上から青のりや紅しょうがをかける。