



## Recipe 02

ふわふわ食感がたまらない

# ホットケーキ スマートサーモンサラダ仕立て



## 材料（3枚分）

卵（Mサイズ） ..... 1個  
牛乳 ..... 100ml  
ホットケーキミックス ..... 150g

ベビーリーフ ..... 1袋  
ミニトマト ..... 5~6個  
スマートサーモン ..... 60g  
クリームチーズ ..... 45g  
塩、黒こしょう ..... 各少々  
オリーブオイル ..... 適量

## 作り方

- 1 ボウルに卵を割りほぐし、牛乳とホットケーキミックスを加えて泡立て器で混ぜる。
- 2 ミニトマトは半分に切り、クリームチーズは8mm角に切る。
- 3 フライパンをトッププレートに置き [焼き物アシスト] メニューで [ホットケーキ] を選択して、予熱が完了したら生地を流し入れ焼く。音声に従って裏返し、両面を焼き皿に盛る。
- 4 ベビーリーフ、ミニトマト、クリームチーズ、スマートサーモンをのせ、塩と黒こしょうをふり、オリーブオイルをかける。



レシピ/YK FOOD STYLE フードコーディネーター 川崎泰代

●パナソニック IHクッキングヒーター Yシリーズを使用

