

ホロホロタラコ

ここがポイント！



冷蔵庫に残っているタラコと卵でフワフワ淡雪のような食感のふりかけが簡単に出来ます。

ご飯にかけて、お弁当に、パスタに、海苔巻きのでんぶの代わりにと色々な使えて便利です。

材料 2人前

タラコ	1~1.5ハラ (100gくらい)
卵黄	1個

作り方

1. 小鍋またはフライパンに皮を取り除いたタラコと卵黄を入れなめらかになるまでよく混ぜる。
2. ①を中火にかけよく混ぜながら加熱する。水分が抜けてホロホロになったら出来上がり。

私の工夫