

## チジミ風おやき

深山 君子さんの作品

### 材料(2人分)

人参	1本(約150g)
じゃがいも	約200g
にら	1/5束(約15g)
キムチ <small>(あれば)</small>	約50g
	大さじ2強
片栗粉	大さじ2
ごま油	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
すりごま	大さじ1
小ねぎ <small>(小口切り)</small>	大さじ2

### 作り方

1. 人参、じゃがいもはおろし金でする。にらは2~3cmに切り、キムチも小さく切っておく。
2. 1に片栗粉を加えて混ぜ、フライパンに適当な大きさに焼く。
3. Aを混ぜ合わせる。

