

稲荷もち

お手軽簡単なスナック

材料（2人分）

切り餅	2個
稲荷揚げ（市販の物）	4枚
甘酢しょうが	少し
スライスチーズ	1枚

- ①切り餅は半分にきります。
- ②市販の稲荷揚げは汁を切っておきます。
- ③焼き焼きグリルで①の切り餅を焼きます。②の稲荷揚げの中に焼いた餅と1/4に切ったスライスチーズ・甘酢しょうが少しをつめます。
- ④焼き焼きグリルにのせて魚焼きグリルで1分焼くとこんがり香ばしくなります。魚焼きグリルを使わず直火でも焼けます。



Uchu・Uchu
料理セミナー