

鍵庄 レシピ 11



材料 2~3人分

- ①鶏ササミ 6本
- ②焼のり全形 1枚
- ③スライスチーズ 3枚
- ④塩・こしょう 適量
- ※⑤醤油 大さじ2弱
- ※⑥酒・みりん 各大さじ1
- ⑦さとう 小さじ1
- ⑧片栗粉 適量
- ⑨酒 大さじ1

作り方

ササミは筋を取って観音開きにし、包丁の背などでたたいて厚みを均一にし、塩・こしょうをする。
のりを6等分スライスチーズは半分に。※を混ぜておく。
ササミの上のにり、チーズの順に乗せ、くるくると巻いて形を整え、片栗粉をうすくまぶす。フライパンに油を引き、中火で転がしながら焼く。軽く焦げ目がついたら、酒大さじ1を振り入れ、蓋をして弱火で5分程蒸し焼きにする。



このレシピで
使った商品



焼のり全形