

鍵庄 レシピ 8



カマンベールの
海苔巻き揚げ

材料 (4人分)

- ① のり 2~3枚
- ② カマンベール 100g
1.5cm角に切る
- ③ 揚げ用油 適量
- ④ 小麦粉・水 各大さじ1
混ぜ合わせておく



作り方

チーズを包める程の大きさに海苔をカットする。
海苔でチーズを包み、巻き終わりを④で留め、
中温に熱した油で2分ほど揚げる。



このレシピで
使った商品



焼のり