

鍵庄 レシピ 23



焼売の皮でパリパリおつまみ

材料

- ①焼売の皮……………1つにつき2枚
- ②のり佃煮……………適量
- ③とろけるチーズ…1枚につき1/4
- ④乾燥パセリ……………適量
- ⑤丸干しのり……………適量

作り方

焼売の皮を広げ、のり佃煮を薄く塗る。佃煮を塗った面にもう1枚の焼売の皮を重ね、その上にものり佃煮を薄く塗る。

とけるチーズを載せ、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。

仕上げに乾燥パセリ、丸干しのりをふりかける。

★焼売の皮の代わりにクラッカーやバケットでもオススメ！



このレシピで
使った商品



のり佃煮



海花 (丸干し海苔)