

カリカリでホクホク！

ごぼうのチーズ焼き



材料 (2~3人分)

- 笹切りごぼう 1袋
- 粉チーズ 大さじ5
(とろけるチーズなら 20g)
- 塩、こしょう 適量
- オリーブオイル 適量

作り方

- 1 笹切りごぼうをお湯に入れて、5分程度戻し、水を絞り切っておきます。
- 2 ボールにごぼう、チーズ、小麦粉を入れて、粘りが出ないようにまぶし混ぜます。
- 3 フライパンに油を入れて、中火で熱し、一口サイズに平たくのばして焼きます。カリカリとした感じが出て、こげめがついたらできあがり。

使ったのはコレ!

笹切りごぼう



安心の国産素材。
ごぼうの香りを大事にしました。
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います！