



れんこんのサクサクチーズ焼き



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ
(シュレッドチーズ)



れんこんのサクサクチーズ焼き

[材料(2人分)]

れんこん	10cm(80g)
ししとう	6本
しらす干し	大さじ2(15g)
とろけるチーズ	60g
かつお節	2g
オリーブオイル	大さじ1
塩	小さじ1/4
胡椒	適量

[作り方] 調理時間: 約15分

1. れんこんはよく洗い、皮付きのまま1cm幅の半月切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルをひき、1とししとうを入れたら塩、胡椒で調味し、中火で焼き色がつくまで焼く。
3. 2に火が通ってきたらしらす干しとチーズを散らし、蓋をして弱火で3分ほど蒸し焼きにする。
4. 皿に3を盛り、かつお節をふりかける。



QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%使用。
口の中に、濃厚な旨みと香ばしい風味が広がります。