



トースターで簡単！油揚げのチーズ焼き



※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)



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
葱たっぷり旨酢 肉のたれ



トースターで簡単！油揚げのチーズ焼き

[材料(2人分)]

油揚げ	2枚
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	40g
葱たっぷり旨酢 肉のたれ	大さじ1と1/2
大葉(みじん切り)	4枚
きざみ海苔	適量

[作り方] 調理時間:約10分

1. 油揚げの片面に肉のたれを塗り、食べやすい大きさに切る。
2. 1を耐熱皿に敷き詰め、シュレッドチーズをのせたら、予熱したオーブントースターで3分程度、チーズがとけるまで焼く。
3. 2の上に大葉ときざみ海苔をふりかける。

※油揚げをカリッとさせたい場合は、1の工程の前に、油揚げをオーブントースターで3分程度焼くことをおすすめします。



QUEEN'S ISETAN

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。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
葱たっぷり旨酢 肉のたれ

時短！化学調味料不使用の、まぜるだけで料理の幅が広がる肉たれ。