

れんこんもちーず

松本市

児林 芙弓



材 料

- ・レンコン…150g ・とけるスライスチーズ…3枚
- ・切り餅…1個 ・ベーコン…10g ・塩…適量 ・パセリ(あれば)…適量

作り方

- ①レンコンは薄くスライス。切り餅は3mmくらいの厚さ、ベーコンは短冊切りにする。
- ②フライパンを熱し、レンコンが2~3層になるように重ねてならべる。
- ③レンコンの色が変わってきたらひっくり返す(形が崩れたら整える)
- ④レンコンの上に、スライスチーズ、餅、ベーコンをのせる。
- ⑤チーズが溶けてきたらひっくり返す。
- ⑥かるく塩を振る(レンコンの面)
- ⑦チーズがこんがりしたら、皿にうつし、パセリを散らして完成。

工夫 した点

- ・レンコンとチーズのパリパリした食感と餅のモチモチ感で、噛むのが楽しくなります。