

1/12 (木) 洋風いなり餅 (久保 桂奈さん)

(材料 4 個分)

丸餅：2 個

すし揚げ：4 枚

ハム：2 枚

スライスチーズ：1 枚

A { すし酢：大さじ1
酒：大さじ1
水：大さじ2
ケチャップ：大さじ1
イタリアンパセリ：適量

- ① 餅は厚みを半分にする。ハムは半分に切って、スライスチーズは 4 等分する。
- ② すし揚げをざるに広げ、熱湯をかけて油抜きをし、水分を取って、一边をハサミで切る。
- ③ ②のすし揚げの中に、①の餅・ハム・チーズをそれぞれ 1 枚ずつ入れて、口を楊枝で留める。
- ④ フライパンを弱火で熱し、③を入れて、両面に焼き色がつくまでトングで返しながらかく。
- ⑤ ボウルに A を混ぜ合わせておく。
- ⑥ ④のフライパンに、⑤を回し入れて、返しながらかき詰め、水分がなくなったら器に盛り、イタリアンパセリを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。