



2/20(火) かにかまとチーズの落とし焼き

(材料)

かに風味かまぼこ
溶けるチーズ
豆腐
片栗粉
マヨネーズ
サラダ油

- ① かにかまは細く割く。豆腐は軽く水切りしておく。
- ② ボウルに①、チーズ、片栗粉、マヨネーズを入れて混ぜる。
- ③ フライパンに油を熱し、②をスプーンですくって落とす。
- ④ 両面こんがり焼く。

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。