

うまいレシピ

枝豆とチーズの カリカリ焼き

豆特有の食感を生かした簡単にできるお酒のお供をご紹介します。
チーズに枝豆をのせて焼いたら完成。チーズの塩気と枝豆のやさしい甘さがよく合います。ハムを加えたり、アレンジしてお弁当のおかずにもぴったり。



材料(フライパン20cm)

枝豆(さやからはずしておく) 100 g

とろけるチーズ 150 g

黒こしょう 少々

1. 枝豆はさやから外しておく。
2. フライパン20cmにとろけるチーズを並べて弱火で加熱する。
3. チーズが溶け出したら、枝豆をのせて黒こしょうをかける。チーズがふつふつとして焼き目がつくまで7、8分ほど加熱する。
4. 取り出して粗熱をとり、食べやすい大きさに切る。フライパンから取り出す際は少し置いてチーズが固まるまで待つと切りやすいです！

