



グリルチーズスライス

Recipe

お好み焼き、チーズかけ



所要時間
25分



材料【6cmサイズ 8枚分】

明治グリルスライスチーズ	4枚
キャベツ	300g
豚ばら薄切り肉	4枚
お好み焼きミックス粉	200g
卵	1個
水	200ml
お好み焼きソース	適量
青のり	少々
かつお節	少々
サラダ油	適量

作り方

1. キャベツは粗めのみじん切りにする。豚肉は5cm長さに切る。
2. ボウルにお好み焼きミックスと水を入れ、混ぜる。
3. 2に卵とキャベツを入れ、混ぜる。
4. フライパンを熱し、サラダ油をひき、3を6cm位の円形に広げる。
5. 4を両面焼き、ソースを塗り、半分に切った明治グリルスライスチーズをのせ、青のりと、かつお節を散らす。

ワンポイント!

大阪人もビックリ!濃厚チーズとソースの絶妙なコラボレーション。

