

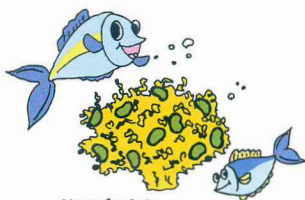
温度
調節機能
コンロ
タイマー機能

おつまみに♪
そら豆とチーズのパリパリ煎餅



材料
(2人分)

そら豆…40g
ピザ用チーズ…30g
粗挽きコショウ…適量



サンゴみたい…

①.

そら豆はお尻部分の黒いところに包丁を入れ、真中あたりまで切り込みを入れ、沸騰した塩水で2~3分ゆでる。

ポイント
常に強火で!



②.

ゆであがったそら豆をザルにあげてお湯を切る。



ポイント
ゆであがったそら豆は決して冷水をかけないで! うまみが飛べちゃいます。

③.

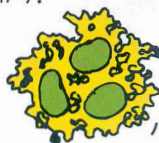
コンロにフライパンをのせ160度に設定し、チーズを薄く広げます。そこへすばやくそら豆をちらし、チーズに焦げ目がつくまで5分程焼きます。



160度

④.

お好みで粗挽きコショウをふりかけて出来上がり!



パリパリ…

