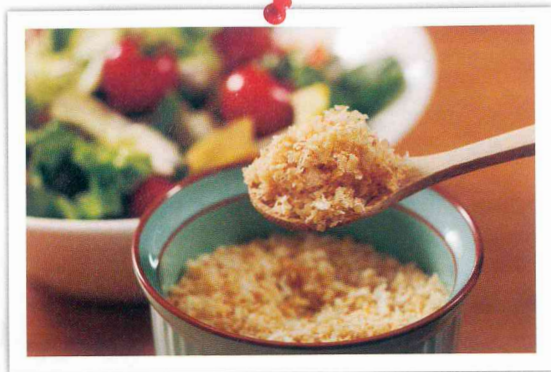


温度
調節機能

サクサクがクセになる。いろんなものにふりかけてね♪
万能！ニンニクチーズパン粉

サクサク！



材料
(4人分)

パン粉…1/2カップ
オリーブ油…大さじ1
粉チーズ(パルメザン)…大さじ1
粗挽きガーリック…小さじ1

せつせと
作って
冷凍保存



①.

フライパンにパン粉を入れ、オリーブ油を
回しかけガスコンロにのせ点火し170度に
設定して混ぜたり、ゆすったりしながら炒る。



②.

6割ほど茶色になったら
火を止めて(ここからは余熱で)、粉チーズと
粗挽きガーリックを加え、混ぜる。

粉チーズ(パルメザン)



③.

完成!! 湿気ると美味さ半減なので
1~2日中にお召上がりください。
クルトン感覚で冷しゃぶサラダや
焼きナスにふりかけてお使いください。



焼きナスにかけて
食べれば
ナスフライ!



サラダにかけて
クルトン感覚!

ポイント

粗挽きガーリックを最初から入れると、焦げて
苦くなる場合があるので、後から加えるのを
おススメします。



こげるとにがくなる…

