

ベーコンチーズの香ばしい俵にぎり



材料（4人分）

ベーコン	2パック(8枚)
ごはん	640g
スライスチーズ	8枚
片栗粉 バター 醤油	適量

作り方

1. まな板の上にベーコンを置き、その上に薄く片栗粉をふる。
2. スライスチーズを半分に切りベーコンの上に重ね、俵にしたごはんを芯にして巻く。
3. フライパンを弱火でベーコンを焼き、仕上げにバター、醤油で香ばしく仕上げる。

(調理時間 15分)

ひとくちメモ

ごはんを玄米に替えたり、雑穀やもち米を少し加えたりするだけでも食感や風味が変わるので、好きなごはんでお作り下さい。

大量に作る場合はオーブン対応の耐熱容器に並べてオーブンで焼いても簡単にできます。

今回使用した商品 バラベーコンスライスパック85g



株式会社 鎌倉ハムクラウン商会