

No.5 「きりたんぽのお好み焼き」



《 分量 》

・きりたんぽ	5 本
・八幡平ポーク	200 g
・アスパラガス	3 本
・お好み焼きソース	適量
・からしマヨネーズ	適量
・青のり	適量
・とろけるチーズ	お好みで

《作り方》

- ①アスパラガスをさっと茹でてきりたんぽの穴の中に入れる。
- ②アスパラガスを入れたきりたんぽにスライスした豚肉を巻く。
- ③きりたんぽを半分もしくは3等分に切り、お好み焼きソースとからしマヨネーズを適量かけて、その上にとろけるチーズを乗せる。
- ④220℃のオーブンで25分程かけて焼いたら、青のりをかけて完成。

《料理に込める想い》

息子の好物がお好み焼きだったこともあり、地元のきりたんぽをお好み焼き風にアレンジできないものか考えました。

アスパラの甘味と、とろけるチーズの美味しさ、香ばしい香りと焼き色の良さで食欲をそそる1品に仕上がりました。

お好み焼きが苦手なおばあちゃんも「食べやすくておいしい」と言ってくれました♪