

枝豆とチーズの包み焼き



材料：8人前（1人前：3本）

- ・餃子の皮 24枚
- ・枝豆（ゆでて莢から出したもの）144粒
- ・切れてるチーズ 8切れ
- ・オリーブ油 少々

※ソースはお好みで

ケチャップ・酢醤油・わさび醤油など

- ①餃子の皮に、ゆでた枝豆 6粒と、切れてるチーズ 1枚を 3等分にしたものを包み、重なる部分に水を少しつけて包む。
- ②オーブントースターの皿に、アルミホイルを敷き、①を並べて上にオリーブ油をハケで少々塗り、5分くらい焼く。
- ③ソースは好みのものでいただきます。

〔調理時間約 15 分、約 300 円〕

・おかずにはならないかもしれませんが、鹿角で生産に力を入れている枝豆をとりいれました。簡単に作れ、チーズからカルシウムを摂ることもできます。冷めてもそれぞれの味わいを感じることができ、家では好評です。