

料理名 : [パリパリ!おいしい!] 簡単チーズ春巻 😊

【材料】 4~5人分

◦春巻 …… 10枚

◦スライスチーズ …… 10枚

パターン1

◦ハム …… 5枚

◦ケチャップ …… 少量

パターン2

◦しそ …… 5枚

◦キムチ …… 少量

※具材のアレンジOK!!

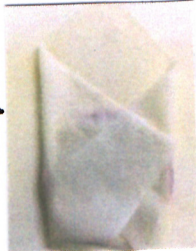
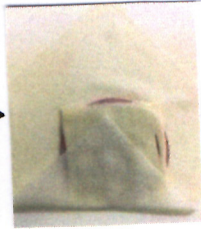
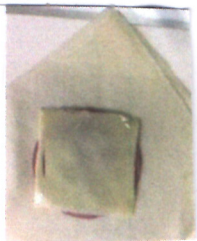
【出来上がり写真】



【作り方】

パターン1 (ハムチーズ春巻)

1. 春巻の皮を ◊ の形におき、中央にハムを1枚のせます。
2. ハムの上にケチャップを少量のせ、ハム全体に広がります。
3. ハムの上にスライスチーズを1枚、□の形におきます。
4. 春巻の皮を次のような手順で包んでいきます。



5. 最後にオーブントースターで (500W) 7分ほど焼く! (こんがり焼けたら) 完成!

↑  
火傷注意!!

パターン2 (しそキムチ春巻)

1. 春巻の皮を ◊ におき、中央にしそをのせます。
2. しその上にキムチを少量のせます。(のせすぎ注意!)
3. しその上にスライスチーズを1枚、□の形におきます。

コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

普段よく使うような材料しか使わなくていいので手軽に作れます!

好みに具材をアレンジしてみてもいいかもしれません! 私も小さい頃からよく食べていたので、小さいお子さんがいる家庭でも作れます!

掲載時の名前(ニックネームなど) くまちゃん

年齢: 13歳

ご職業(学生,主婦,会社員など): 学生