グリルチェダースライス
Recipe

豚肉のチーズ巻き天ぷら

所要時間 20分

材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	6枚
豚ロース薄切り肉	6枚
コショウ	少々
大葉じそ	6枚
天ぷら粉	50g
冷水	80ml
小麦粉	適量
揚げ油	適量

作り方

1. 豚肉をひろげ、コショウを全体にふる。その上に大葉と半分に切った明治グリルスライスチーズをのせ、くるりと巻く。
2. ボウルに天ぷら粉を入れ、冷水を入れて混ぜる。
3. 1に小麦粉をつけ、2にくぐらせ、170度の油でカラリと揚げる。

ワンポイント!

サクッ!トロッ!ビールが待ちきれないお父さんに。

明治 Days Kitchen デイズキッチン

Copyright Meiji Co., Ltd. All Rights Reserved.