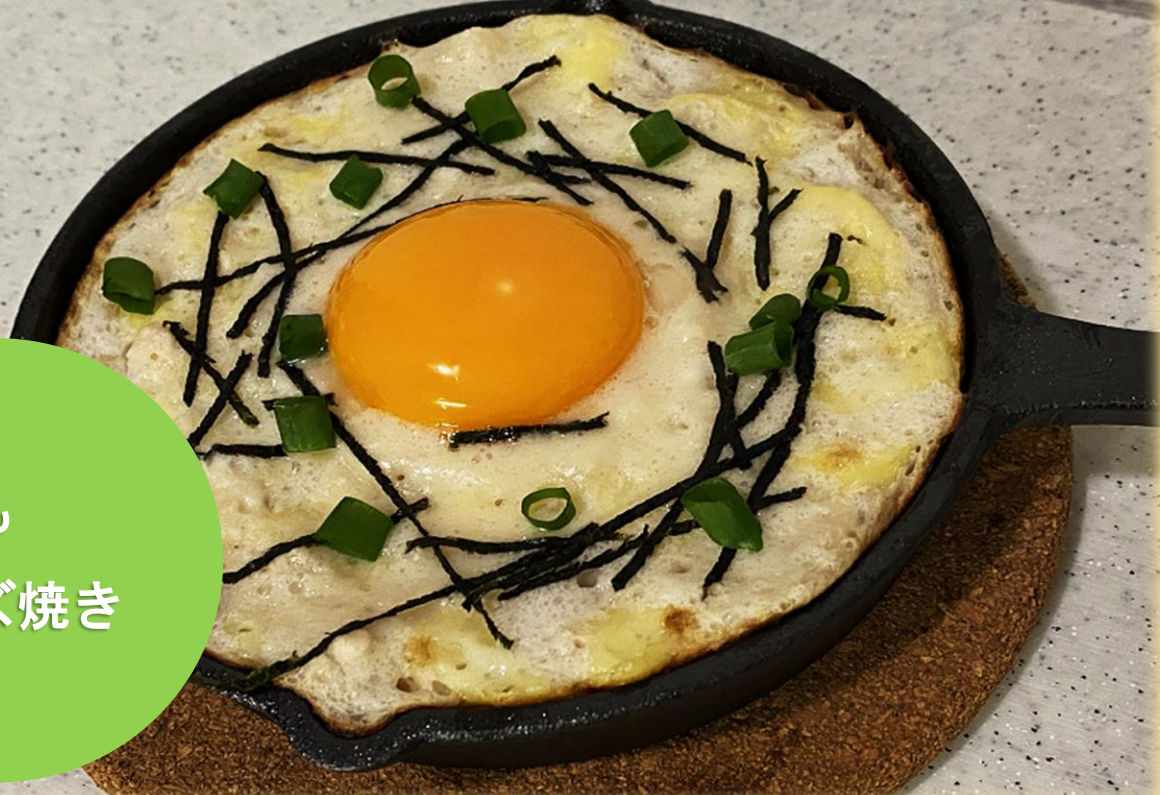


山いも チーズ焼き



簡単・お手軽・居酒屋メニュー

- ▼ふわふわ食感で子供から大人までペロリと食べられます
- ▼チーズの代わりに明太子マヨネーズ等、自由なアレンジでお楽しみ下さい

材料（2人前） 1食あたり 178Kcal

材料	分量
山いもパウダー	1袋
めんつゆ	大さじ2
卵	1個
塩	少々
チーズ	お好み
青ねぎ	お好み
きざみのり	お好み

▼使用商品▼
山芋パウダー



【作り方】 参考調理時間 15分

1. 山いもパウダー1袋をボウルに入れ、水83mlを加える。
2. 60秒かき混ぜ、60秒程置いて馴染ませ、更に60秒程かき混ぜる。
3. 山いもに、めんつゆ大さじ2、卵白と塩小さじ1/2を加えて混ぜる。
4. 鉄板もしくはフライパンにサラダ油を引き、山いもを流し込む。
5. お好みにチーズをトッピングし、中火で加熱をする。
6. 火が通ったら、ねぎ、きざみのり、卵黄を乗せて出来上がり。

 **Blankenese** CO.,LTD.

〒563-0025 大阪府池田市城南三丁目1番8号