



朋チャンねる



今回のテーマは



～ おもち ～



お餅を使った美味しいレシピ

材料 (2人前)



切り餅	4個
(A)水	大さじ1
(A)料理酒	大さじ1
(A)しょうゆ	小さじ1
(A)砂糖	大さじ1
(A)コチュジャン	大さじ1
ピザ用チーズ	30g



余った餅で簡単チーズトッポキ風

調理時間：20分
費用目安：200円前後



作り方

Kurashiru より引用

1. 切り餅は1cm幅に切ります。
2. フライパンに(A)を入れて混ぜ合わせ、中火で熱します。
3. 1を加えて中火のまま絡め、切り餅がやわらかくなったら火から下ろします。
4. 耐熱皿にのせ、ピザ用チーズをかけ、ラップをかけずに600Wの電子レンジで1分加熱します。
5. ピザ用チーズが溶けたら完成です。

【料理のコツ・ポイント】

ピザ用チーズはスライスチーズでも代用頂けます。お好みで玉ねぎやにんじんと一緒に炒めても、おいしくお作り頂けます。

【お餅の美味しい保存方法】

- ①切り餅や丸餅を2-3個ずつラップでできるだけ空気が入らないように包みます。
 - ②ラップしたものをさらにフリーザバッグに入れますが、後でお餅を利用するときのことを考えて合計6個～10個位に小分けしてフリーザバッグに入れます。
- ※ラッピングは空気が入らないようにしっかり包みます。
※フリーザバッグに入れてまたしっかり空気を抜いて口を締めます。
・1カ月程度は保存できます！！



医療法人敬任会 グループ
安心安全の福祉用具・住宅改修

〒583-0007
大阪府藤井寺市林2-6-30 シャトー林101号

福祉用具かりん

電話：072-959-2068