



ナツツと昆布きしのバリバリあつまみ

がごめおぼろ昆布とナツツのチーズ焼き

作り方

- 1 ミックスナツツは軽く焦げ目が付く位にローストして包丁でザクザクと切る。
- 2 ホットプレートかフッ素加工したフライパンの上にミックスチーズを平らに伸ばし入れ火にかける。
- 3 チーズの表面がプツプツしてきたらゴムべらで平らに伸ばす。
- 4 3の上に1を散らす。
- 5 4の上にがごめおぼろ昆布を平らに広げ伸ばして焼く。
ひっくり返してパリパリに焼く。
- 6 粗熱がとれたら0.7~1cm幅に切る。
- 7 器に盛り付け、ハーブとジャムを添える。

調理時間
30分

菅野 はつみさん

材料(4人分)

がごめおぼろ昆布 20g
とろけるミックスチーズ 300g
ミックスナツツ 90g
(カシューナツツ、アーモンド、くるみ等)
ハーブ(パセリ、タイム等) 適量
ジャム(ブルーベリー等) 適量



●簡単、短時間で調理することができます。