

# お手軽！簡単！メニュー



Echigoseika, co.,ltd

越後製菓株式会社

<p>ソーセージマヨからし餅</p> 	<p>ツナマヨもち</p> 
<p>具材 切り餅、魚肉ソーセージ、マヨネーズ、マスタード、海苔</p> 	<p>具材 切り餅、ツナ缶詰、マヨネーズ、しょうゆ、塩</p> 
<p>レシピ マヨネーズとマスタードを混ぜ合わせる。 切り餅を焼く。 焼いた切り餅に をのせる。 斜め切りにしたソーセージをのせ、海苔で巻く。</p> <p><b>材料費 100円以下！</b></p>	<p>レシピ ツナ・マヨネーズ・醤油を混ぜ合わせる。 焼いた切り餅 をのせて出来上がり。 茹でた切り餅にからめて出来上がり。</p> <p>海苔で巻いたり、からしを混ぜるても一層美味しい。</p> <p><b>材料費 100円以下！</b></p>
<p>チーズ餅のウインナー巻き</p>  	<p>チーズ餅のしその葉揚げ</p>  
<p>具材 チーズ餅、ウインナー、餃子の皮</p> <p><b>調理時間 5分以下！</b></p>	<p>具材 チーズ餅、しその葉、</p> <p><b>調理時間 5分以下！</b></p>
<p>レシピ チーズ餅を縦に半分に切る。 ウインナーも縦に半分に切る。 餃子の皮にチーズ餅、ウインナーをのせて 水で皮と皮をくっつける。 オーブントースターで約4分焼いて出来上がり。</p> <p>焼けた餃子の皮の香ばしさと、チーズ餅のモチモチ感、ウインナーのプリプリ感が味わえます。</p>	<p>レシピ チーズ餅を半分に切り、に薄力粉をまぶす。 しその葉で巻いてさらに薄力粉をまぶす。 天ぷら粉を水で溶いて、 に衣をつける 約170 の油で揚げて、浮きあがってきたら出来上がり。</p> <p>しその葉の風味とチーズ餅のモチモチ感が絶妙です。</p>