

かっもちっ ミルクたまご

優良賞



あべくみ
阿部久美



材料・分量(4人分)

- ・ ホットケーキミックス……200g
- ・ 牛乳(生地) ……………140ml
- ・ 卵……………1個
- ・ 餅……………4個
- ・ チーズキャッチ(丸い形)・8個
- ・ ベーコン……………8枚
- ・ パセリ……………適量
- ・ パルメザンチーズ……………40g
- ・ 牛乳(餅) ……………80ml
- ・ サラダ油……………適量

〈チーズソース〉

- ・ 牛乳……………200ml
- ・ プロセスチーズ(小)……………4個
- ・ カレー粉……………適量
- ・ ケチャップ……………適量

〈添えもの〉

- ・ サニーレタス……………適量
- ・ ミニトマト……………適量



作り方

- ① ベーコンは1/2の長さに切る、パセリはみじん切り、餅も小さく切っておく。
- ② 餅は牛乳と合わせ、レンジで餅が少し柔らかくなるまで加熱し、柔らかくなったらパルメザンチーズとパセリを入れ良く混ぜ合わせる。
- ③ ②にとろけるチーズを丸めて入れ、丸める。
- ④ ③にベーコンを巻く。
- ⑤ ホットケーキミックスに牛乳と卵を入れ混ぜておく。
- ⑥ ④を⑤の生地にくぐし、油で表面がきつね色になるまで揚げる。中が見えるようにカットし、ソースをかけ、野菜を添えれば完成!

〈ソースの作り方〉

小鍋に牛乳を入れ沸騰させ、チーズを入れ溶かす。カレー粉を適量入れれば完成!

ポイント

- ・ 外はカリカリ、中は餅を使用することでもっちり仕上げました。
- ・ 牛乳乳製品を沢山使用した栄養満点のおやつです!