

あわび茸とチーズが会う！

レモンドレで食べてね！

きのこフライinチーズ

Recipe

揚げ物にはレモンでさっぱり★

材料（作りやすい分量）

- アワビダケ 4つくらい
- スライスチーズ
(モッツアレラチーズでもいいが挟みにくい)
- 【衣】
- 小麦粉 適量
- 卵 1個
- パン粉 適量

広島れもんノンオイルドレッシング 適量

作り方

- ①アワビダケを3当分くらいにスライスし、真ん中に切れ込みを入れてチーズを挟む。
- ②①に小麦粉を薄くまぶし、溶き卵、パン粉を付ける。
- ③熱した揚げ油で揚げる。
- ④盛り付けてレモンドレッシングでいただく。
串に刺して串揚げみたいにしても◎

チーズinフライは最強♪

それはキノコでも揺るがない事実…。
ボリューム満点なフライになります！



川中醤油株式会社