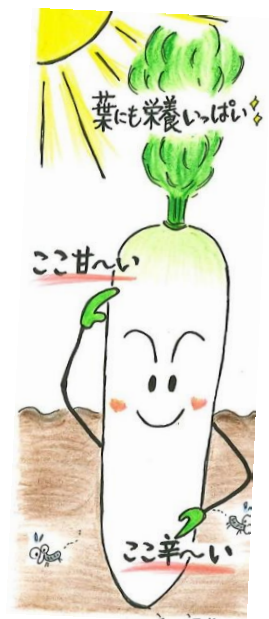


だいこんのはさみ焼き



材料 2人分

大根	10 cm程度
スライスチーズ	2枚
ハム	2枚
塩	少々
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ1
油	大さじ1
葉ねぎ	10g



作り方

- ①大根の皮をむき、2~3 cmの輪切りに切る。
- ②大根の横から切れ目を入れハンバーガーのパンズのようにしておく。
- ③耐熱容器に並べて軽くラップをして6分程度加熱する。
- ④ハム・チーズを4等分に切っておく。
- ⑤大根の切れ目にハム・チーズを2枚ずつ挟み、塩・こしょうをする。
- ⑥フライパンに油をひいて大根を並べてこんがり焼き目をつけ、最後にしょうゆをまわしかける。
- ⑦皿に大根を並べて上から小口切りにした葉ねぎをのせる。