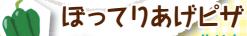
、親子で/ COOKING

「親子でクッキングレシピコンテスト」で受賞された 組合員さんのレシピをご紹介します!

優秀賞

わが家の人気おかず部門





(4人分)

17 信州ぼってりあげ・・・・・ 2枚

642 とろ~りミックスチーズ · · 60g ピザソース・・・・・・・大さじ2~3

トッピング

93 | 忍玉真丸(玉ねぎ)

933 忍美青椒(ピーマン)

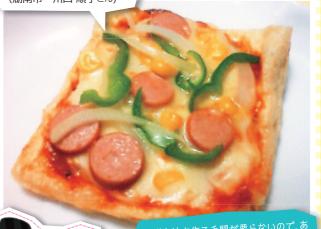
927 有機栽培洋人参

5 国産ポークあらびきウインナー ベーコン、ツナなど何でもOK!

作り方

- あげは横半分に切る。トッピング の材料は薄切りまたは細切りに
- 2フライパンにあげを4枚並べて、 ピザソースをあげに塗り広げる。
- ❸トッピング材料とチーズを2の あげにのせ、フライパンを火にか ける。
- △フタをして中火でチーズが とろりとなるまで焼く。
- 6 フライ返し等でお皿に盛り 付けて完成。

「親子でクッキング」のレシピは、コープしがのウェブサイトでもご覧いただけます。 http://www.pak2.com/cooking/



ピザ生地を作る手間が要らないので、あ げとチーズがあればすぐ作れ、子どもの おやつ、ご飯のおかず、パパのおつまみ にもなり我が家の大人気メニューです。 子どもも一緒に作れて楽しいです。



2枚入

国産大豆使用

目安:約8cm×約17cm





信濃雪

信州ぼってりあげ

2枚

(1枚あたり本体84円)

原料:遺伝子組換えでない 大豆の旨みのある、肉 厚でソフトな油揚げ。

消費期限:お届け日含め3日

