

ひよこぐみ・ぞうぐみの古高さんよりおいしいレシピ教えていただきました

# カマンベールチーズの フライ

由来や  
エピソードを  
お聞かせ  
ください...

揚げ物をしていた際、衣のパン粉が少し残ってしまい、  
たまたま冷蔵庫にあったカマンベールチーズを使ってフライ  
にしました。揚げたてはチーズがとろりとしてケチャップとも  
よく合います。  
とても気に入ったようで、子どもがほとんど食べてしまいます。

## 材料

カマンベールチーズ  
てんぷら粉  
パン粉  
サラダ油(揚げ油)  
ケチャップ

## 作り方

- ①カマンベールチーズ  
を6等分に切る。
  - ②水で溶いたてんぷら粉  
にくぐらせ、パン粉をま  
ぶす。
  - ③きつね色になるまで油  
で揚げる。  
(ケチャップを添える)
- ※フライの衣つけはてんぷら粉を  
使うと簡単です。とんかつ、エビ  
フライの衣でも作れます。



この他に ... オム焼きそば

焼きそばの上にオムレツをのせて、ケチャップとマヨネーズ  
をかけます。夏は少し‘縁日’感が出て、よろこんでいつも  
よりよく食べます。

おいしいレシピを教えていただき、ありがとうございました。

汐入こども園