

旨い！早い！簡単！ 長ねぎのチーズ焼き

●材料（2人分）【10分】

- ・ねぎ 1本
- ・豚ひき肉 50g (日本のこめ豚がベスト)
- ・シュレッドチーズ お好み
- ・塩こしょう 少々
- ・オリーブオイル 大さじ1と1/2



●作り方

- ① ネギを5cmくらいずつに切り、短冊状に切る
- ② オリーブオイルをフライパンにひき、塩コショウ少々を振りながらひき肉を炒め、火が通ったら①を入れる
- ③ ネギがしんなりしてきたら、耐熱皿に②とチーズを交互に盛る
- ④ トースターで3分くらい焼いて完成（時間は上のチーズに焦げ目が付くくらい）

おすすめポイント

★長ねぎを上から下までまるまる1本使用するので、まるごとねぎのおいしさを楽しめます。特に沃土会のねぎは、青い部分も炒めると柔らかく、おいしく頂けます！また、日本のこめ豚ひき肉を使うと、臭みがないので、ねぎの甘みがより一層感じられておいしいです。材料もシンプルで、時間もかからず作れるので、お酒のつまみにも良いですよ！

