

ねぎの袋焼き

●材料（4人分）【10分】

- ねぎ 半分
- ツナ缶 1缶
- ピザチーズ 40g
- 油揚げ(いなり寿司用) 3枚
- マヨネーズ 小さじ1
- しょうゆ 小さじ1



●作り方

- ① ねぎは小口切りして、サッと洗って、水気をきっておく。
- ② 油揚げは1枚を半分にする。
- ③ ボウルに、ねぎ・油を軽く切ったツナ・チーズ・マヨネーズ・しょうゆをいれ、よくまぜる。
- ④ ③を、半分に切った油揚げに均等につめ、上を爪楊枝でとめる。
- ⑤ フライパンに④をならべ、両面焼き色がつくまで焼く。

おすすめポイント

★おつまみやあと一品ほしい時にピッタリ！

小さめのねぎの場合、1本使ってください。

