



「ネバカリ！フライド 里芋チーズコンソメ味」

里芋 400g は皮を剥き耐熱皿またはボウルに入れふんわりラップをして、
電子レンジ 600W で6分程加熱する。（出来るだけ大きさは均等に、小さくしすぎない事）
柔らかくなった里芋をフォークでざっくりと1cm くらいの厚さに割る。



- 顆粒コンソメ小1、粗挽き黒コショウをまんべんなくふり、全体を混ぜて片栗粉大2をまぶす。
フライパンに高さ0.5~1cmの油と里芋を入れて中火にかけ、カリっときつね色になるまで揚げ焼きして、
一度取り出す。フライパンの油を拭き取り（同じフライパンでOK）弱めの中火で、ピザ用チーズをのせ、
とろけてきたら里芋をのせ、チーズがカリっとこんがりきつね色になるまで焼いて出来上がり。
*フォークで割るとザクとした面ができてチーズがくっついて、カリっとした食感が楽しめます。
難しい場合は包丁で切ってもOK
*チーズはくっついてるのでフライ返しや菜箸などで切り離してください。
*味が薄い場合は塩を振ってください。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880