



# 「れんこんの クリーミーチーズきんぴら」



れんこん 200g は皮を剥き 8mm～1cm の厚さの半月形またはいちょう切りにし、水にさらして水けを切る。

クリームチーズ 40g～(量はお好みで)は小さめに切っておく。

(切りにくい場合は加える時に少しづつ入れても大丈夫です)

フライパンを中火にかけ、オリーブオイルをひき、こんがり焼き色がつくまで炒める。

酒大2、醤油大1、みりん小1 で味を付け一旦火を止めてクリームチーズを入れる。

再び火をかけてフライパンを揺すりながらクリームチーズを混ぜ合わせ、

黒胡椒をふって出来上がり。

\*夏れんこんは皮はざっと剥く、またはタワシでこすり洗いで大丈夫です。

\*クリームチーズが扱いやすいですが、そのほかの溶けるチーズでも大丈夫です。

塩かげんだけ気をつけてください。

\*最後の黒胡椒はたっぷりめがおすすです。



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