

佐賀県産レンコンの粉チーズ焼き

<材料：4人分>

レンコン	200g
パルメザンチーズ	大さじ2杯
オリーブオイル	小さじ2杯
塩	少々
ブラックペッパー	少々
パセリ	少々

シャキッと歯ごたえの良いレンコン
をシンプルにチーズだけで味付け！
大人から子供までみんなが喜んで
食べれるお手軽料理です♪



1



- レンコンは5～7mm幅に切って水にさらす

2



- フライパンにオリーブオイル少々を熱する
- よく水気を切ったレンコンを炒める

3



- レンコンに火が通ったら、パルメザンチーズを加えて、塩とブラックペッパーで味を整える
- 最後にパセリをのせれば完成

【Point】

パルメザンチーズも香りが立つくらい（でも焦げない程度）に焼き付けると美味しいです♪