

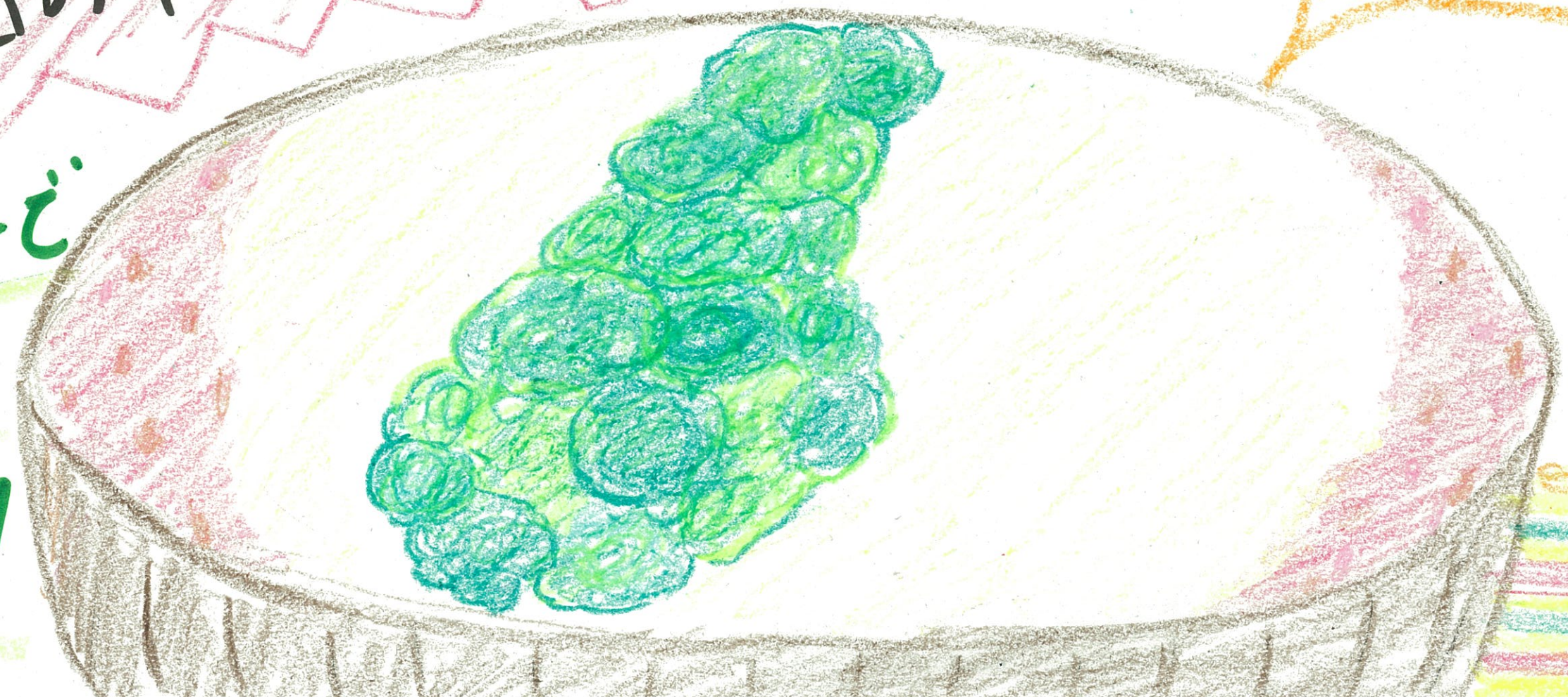
あしの海

クリスマスに
ピッタリ!

「匠」の甘味。
トマトの酸味。
お口の中は、ホルスタイン!

春巻の皮とギョーザ
で、「リース」ナブリ!
お財布にも優しい!

「あし」の
淡路島を
表現!!





材料

玉ねぎ ホワイトソース、小麦粉
春まきの皮 ミートソース トマト チーズ
魚肉、しめじ、パセリ、ブロッコリー
牛乳(匝) はうねんそう

AWAJI

作り方

- ① ミートソース・ホワイトソースを作る。
- ② 食材を切って、炒める。
- ③ 炒めた食材をミートソースと混ぜる。
ホワイトソースには粉チーズを混ぜる。
- ④ 器に春巻の皮、ミートソースを層になるように重ねる。一番上にホワイトソースをかけて、「淡路島」の形にブロッコリーを並べる。
- ⑤ オーブンで焼く。