



葉玉ねぎのはんぺん白子焼

材料・分量（4人分）

● 葉たまねぎ	2本
● はんぺん（正方形）	3枚
● シーチキン	1缶
● ピザ用チーズ	30g
● 卵黄	1個
● 塩こしょう	少々

作り方

- 1 葉玉ねぎの葉に部分はななめ細切りにし、はんぺんは対角に切り袋状に包丁を入れる
- 2 ボールに1の葉玉ねぎ、シーチキン、チーズを入れ混ぜ合わせ塩・こしょうを振る
- 3 はんぺんの袋に2を詰め、オーブントースターで焼く。途中で卵黄をはけで2～3回塗る
- 4 焼あがたら半分に切り盛り付ける
- 5 葉たまねぎの白い部分は輪切りにし、楊枝でさしオーブントースターで焼く

セールスポイント

ふわっとしたはんぺんの中に、シャキシャキの葉玉ねぎが詰まっています。シーチキン、チーズなどどこにでもある材料で白子の春を表した一品です。