

ベーコンチーズおにぎり



カリカリに焼いたベーコンとチーズがアクセントになって、食感も楽しめる洋風おにぎりです。おやつだけでなく、朝食にもどうぞ！



材料(4人分)

ごはん	約300g (茶碗2杯分)
ベーコン	20g
チーズ	20g
乾燥パセリ	適量

作り方

- ① ベーコンを細切りにして、フライパンでカリカリに焼く。
- ② チーズを5mm角くらいに切り、クッキングシートに②のチーズを並べ、280℃のオーブンで5分程焼いてカリカリにする。
- ③ ごはんに①、②とパセリを加えてよく混ぜる。
- ④ 食べやすい大きさに握ってできあがり。

* チーズを焼くときは様子を見ながら焼き時間を調整してください。

* チーズは焼かなくてもおいしく食べられます。その際は非加熱で食べられるものを選んでください。

