ロースハムとちくわのクルクル焼き



Nipponham コラボレシピ

材料

彩りキッチン®ロースハム	4枚
ちくわ	2本
しそ	2枚
スライスチーズ（溶けるタイプ）	1枚

作り方

1. ちくわは縦に包丁を入れて開き、内側に格子状の切れ目を入れます。スライスチーズは半分に切っておく。
2. ちくわの焼き面を上にしてハム２枚、しそ１枚、チーズ1/2枚をのせて端から巻き、つまようじで２箇所を刺しとめる。
3. グリルプレートに(2)をのせて、グリルにセットする。
4. グリル扉を閉め、グリルプレートスイッチを押し、タイマー４分に設定して点火する。
5. 焼き上がったら半分に切る。

串が焦げない。串を水に浸しておかなくても焦げずにおいしく焼きあがる！