

 ★長いもチーズサンド



<材料>

長いも	16枚(5mm幅)	パン粉	適量
チーズ	8枚	油	適量
ベーコン	8枚		
卵	適量		
小麦粉	適量		

<作り方>

- ① 長いもは5mmの輪切り16枚切る。
- ② チーズ・ベーコンも5mmの厚さに合わせて切る(8枚ずつ)
- ③ 長いも・チーズ・ベーコン・長いもの順にはさみ爪楊枝で止める。
- ④ 卵・小麦粉・パン粉の順につけて油で揚げる。

<ポイント>

爪楊枝を抜く時はゆっくりと抜く。天ぷらの衣でもよい。チーズ・ベーコンはブロック状の物がよい。