

『揚げ芽キャベツの粉チーズがけ』

材料（4人分）

芽キャベツ 20個（300g）
粉チーズ 大さじ4
揚げ油 塩 こしょう



作り方

- ① 芽キャベツは葉の部分に十文字の切り込みを入れる。
- ② 揚げ油を中火に熱し、①を入れて静かに混ぜる。
弱火で5分、竹串を刺してスーッと通るまで揚げたら、揚げ油を高温にして、カリッとさせるまで揚げ、油を切る。
- ③ ボウルに②を入れて塩小さじ1/3、こしょう少々、粉チーズをまぶす。