

稲荷もち

お手軽簡単なスナック

材料（2人分）

切り餅	2個
稲荷揚げ（市販の物）	4枚
甘酢しょうが	少し
スライスチーズ	1枚



- ①切り餅は半分にきります。
- ②市販の稲荷揚げは汁を切っておきます。
- ③焼き焼きグリルで①の切り餅を焼きます。②の稲荷揚げの中に焼いた餅と1/4に切ったスライスチーズ・甘酢しょうが少しをつめます。
- ④焼き焼きグリルにのせて魚焼きグリルで1分焼くとこんがり香ばしくなります。魚焼きグリルを使わず直火でも焼けます。

焼き焼きグリル活用術 (焼き)

はんぺんのグリル はんぺん+海苔・スライスチーズ

- ① 焼き焼きグリルを中火にかけ熱くなったら4等分にしたはんぺんをのせ火を少し弱めます。
- ② こんがり焼けたらそっとはがしてひっくり返します。
- ③ 両面焼けたら醤油を塗り海苔をまきます。
- ④ 焼きたての温かいうちに4等分にしたスライスチーズを乗せても良いでしょう。



焼きもち 切り餅

- ① 焼き焼きグリルを中火にかけ熱くなったら切り餅を並べ、少し火を弱めます。
- ② こんがり焼けたらそっとひっくり返し両面焼きます。
- ③ お好みの味でめしあがれ。

焼きおにぎり

- ① 焼き焼きグリルを中火にかけ、あつくなったらおにぎりを並べます。
(おにぎりは少し固めににぎります)
- ② 火を弱めてじっくりと焼きます。鍋肌からそっとはがし両面しっかりと焼き、味噌又は醤油を塗って焦げないように注意して仕上げます。

