

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

切り餅と全ての材料をフライパンに入れて煮るだけ!  
**れんこん入りチーズトッポギ**

調理時間

**15分**

1人分

**273kcal**



※写真はイメージです。

冬の旬食材



れんこん

+

使ったのはコレ!



宝酒造  
タカラ本みりん  
「醇良」



つくり方動画を  
配信中!

《レシピ考案》  
Goo Goo Foo  
フードクリエイター  
堀池 美由紀



# れんこん入りチーズトッポギ

## 材料/3~4人分

切り餅	4個
さつまあげ	4枚~(150g)
れんこん	1ふし(150g)
水	1/4カップ
酒	大さじ1
醤油	大さじ1と1/2
コチュジャン	大さじ1
宝酒造 タカラ本みりん「醇良」	大さじ2と1/2
ピザ用チーズ	30g
小ねぎ	適量

## 作り方

- ①餅、さつまあげは1cm幅に、れんこんは半割りにして2mm幅に切る。
- ②フライパンに①とAを加える。軽く混ぜ、蓋をして火を入れ、約5~6分、時々混ぜながら、餅が柔らかくなるまで煮る。
- ③チーズをのせ、蓋をする。チーズが溶けたら、小ねぎをちらして完成。