

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。