

ロースハムとちくわのクルクル焼き



NH Nipponham コラボレシピ

材料

彩りキッチン®ロースハム	4枚
ちくわ	2本
しそ	2枚
スライスチーズ (溶けるタイプ)	1枚

作り方

- 1 ちくわは縦に包丁を入れて開き、内側に格子状の切れ目を入れます。スライスチーズは半分に切っておく。
- 2 ちくわの焼き面を上にしてハム2枚、しそ1枚、チーズ1/2枚をのせて端から巻き、つまようじで2箇所を刺しとめる。
- 3 グリルプレートに(2)をのせて、グリルにセットする。
- 4 グリル扉を閉め、グリルプレートスイッチを押し、タイマー4分に設定して点火する。
- 5 焼き上がったら半分に切る。

串が焦げない。串を水に浸しておかなくても焦げずにおいしく焼きあがる！