ライスボール



調理時間	約20分
カロリー	264kcal

材料	(4人分)
(A)	
ごはん	250g
ベーコン	2枚
粉チーズ	20g
粗挽き黒コショウ	少々
ケチャップ	大さじ2
(B)	
パン粉	50g
刻みパセリ	大さじ1
小麦粉	大さじ4
溶き卵	1個分

作り方

1. Aはベーコンを1cm角に切り、ボウルに入れて混ぜ合わせる。8等分にし、円盤型にする。
2. (1)に小麦粉、溶き卵、Bの順に衣をつける。ココットに並べ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココット」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
4. 好みでパセリのみじん切り(分量外)を散らす。

コロンとした形がかわいい！食べごたえ満点の一品です。