



生ハムの揚げアゲロール



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの油揚げ



クイーンズ伊勢丹オリジナル
もも生ハム切落し



生ハムの揚げアゲロール

[材料(2人分)]

もも生ハム切落し	6枚
きゅうり	1/2本分
大葉	2枚
マメなくらしの油揚げ	2枚
スライスチーズ	2枚
マヨネーズ	大さじ2

[作り方] 調理時間:約10分

1. キッチンペーパーでよく油を吸い取った油揚げを縦に置き、マヨネーズを塗る。手前にスライスチーズ、大葉、生ハムをそれぞれ半量ずつのせる。もう一枚の油揚げも同様にする。
2. 縦半分になり、さらに油揚げの幅に切ったきゅうりを1の上へのせ、端からくるくと巻く。
3. 巻き終わったら、端に楊枝4本程度を刺して留める。楊枝と楊枝の間に包丁を入れ、食べやすい大きさに切り分ける。

QUEEN'S SETAN Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの油揚げ



香り豊かで、甘みを感じられる
味わいに仕上げました。

QUEEN'S SETAN Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
もも生ハム切落し



豚もも肉を使用した切落し
タイプの生ハムです。やさしい
塩味でしっかりと仕上げました。