

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



とろ〜っチーズが溢れる、  
たけのこ穂先フライ!

## 穂先たけのこの 豚肉大葉巻きフライ

### 材料 (2~3人分)

穂付ボイルたけのこ	2本	とろけるチーズ	約100~120g
豚バラ肉	6枚	薄力粉	適量
塩、こしょう	少々	溶き卵	1個分
大葉	6枚	パン粉	適量
		揚げ油	適量

### 作り方 (調理時間:約40分)

- 1 穂付ボイルたけのこは、水気をよくふき、下から中央をくりぬく。ピザ用チーズをつめて、くり抜いたものを最後につめて蓋をしチーズがでてこないようにする。
- 2 豚バラ肉を広げて3枚一組にし、塩こしょうをする。
- 3 大葉を②に並べて①をのせてまく。
- 4 薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけて、180度に熱した油で約7~8分揚げる。



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
4種のとろけるチーズ