

## きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

### きぬさやのチーズ焼き

#### 材 料

きぬさや.....30g  
とろけるスライスチーズ... 2枚  
豚ばら肉.....50g  
塩.....少々  
胡椒.....少々  
バター.....少々

#### 作 り 方

---

とろけるスライスチーズを短冊状に切る。

豚ばら肉をゆで、冷水に浸す。

きぬさやをゆで、氷水に浸す。

きぬさや、1cmに切った豚ばら肉の順番に器にいれ塩、胡椒を加える

とろけるスライスを格子状に並べ、最後にバターをのせ 200℃のオーブンで7分焼く