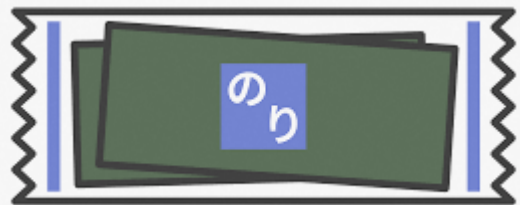


提案メニュー

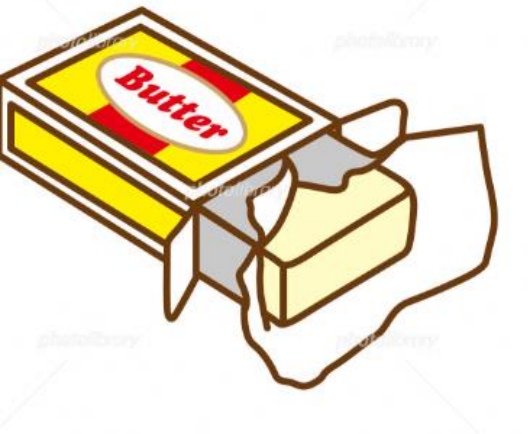
ベーコンニラ餅



材料



切り餅 4個
ニラ 1～2束
醤油 小さじ2
バター 大さじ2
ベーコン 1パック
青じそ 10枚
海苔 5枚



使う道具

(2人分)



包丁

ボウル 2個

バッド

フライパン

電子レンジ

皿





おいしい!



提案する理由

- ・ 美味しそうだから
- ・ 餅とニラを丸めて焼くだけで、誰でも簡単に作れるから。
- ・ みんなが「美味しい」といってくれそうだったから

作り方（レシピ）

①中火でさっと茹でる

②餅を濡らして600w 1分半温める

③餅が熱いうちに、ニラと混ぜ込む





作り方（レシピ）

④手に水をつけて食べやすいサイズにちぎる

⑤ベーコンを巻く

⑥フライパンでベーコンニラ餅を焼く



⑦器に持って完成



私達の思い

新潟の米も使えるし、ニラも使える最強
レシピをみんなに食べてほしいです。

冷蔵庫にあるものだけで作れるので
ぜひ作ってください

The background of the entire image is composed of several bundles of green onions, some in the foreground and some in the background, creating a sense of depth. The green onions are vibrant green with some yellowish-green at the base.

これからも、見つけのニラを
食べてください！！！！