

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ
(料理)

委員会名 別府センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名
お好み焼き

◆作り方

産直豚バラスライス、A（長芋、キャベツ、ちくわ、桜エビ、薄力小麦粉、米粉、GCびん牛乳、だし汁）

Aを混ぜ合わせて焼き始め、上に産直豚バラスライスをのせ、火が通ったら返す。ふっくらしたら出来上がり、元気な卵のマヨネーズとお好みソースをトッピングしたらできあがり。