

かんたん&おいしい★いちじくレシピ!

いちじくの生ハム巻き

●材料(1人分)

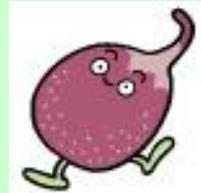
- ・いちじく・・・・・・・・・・1個
- ・生ハム・・・・・・・・・・2枚
- ・プロセスチーズ・・・・お好みの量

●作り方

- ①いちじくは皮をむいて、4分の1程度にカットする。
生ハムは1枚を半分にカットしておく。
- ②カットしておいた生ハムで、いちじくとチーズを包み、完成!

お酒のおつまみに最適です!

ちょっと大人の味わいですね♪



いちじくのとんぷら

●材料(4人分)

- ・いちじく・・・・4個
- ・天ぷら粉・・・・1/2カップ
- ・水・・・・大3弱
- ・揚げ油・・・・適宜
- ・粗塩・・・・少々

●作り方

- ①いちじくは4等分に切る。天ぷら粉と水を混ぜておく。
- ②油を中温に熱し、衣をつけてさっと揚げる。
- ③いちじくに粗塩を少しつけていただく。

天ぷらにすると甘みも増しておいしいですよ!

塩をちょっとつけて素材の味を味わうのもおつですよ♪

