

# ししゃもキムチーズ

## ●● 材料 ●●

	(1人分)
干ししゃも	3尾
溶けるチーズ	適量
キムチ	少々



## ●● 作り方 ●●

- 1 耐熱容器に干ししゃもと細かく切ったキムチ（少々）を入れる。
- 2 上からとろけるチーズをのっけて200℃のオーブンで約6分加熱して出来上がり。

〈一口コメント〉

- チーズの焦げ具合でよりおいしくなります。
- キムチは、多いと辛くなりますので葉一枚ぐらいが適当かも・・・。

おいしいよ

