

かんたん香辛子ポッパー

【材 料】※10個用のレシピです

香辛子	10個
クリームチーズ	50g
小麦粉	大さじ2 A
水	大さじ3 A
パン粉	適量



【下ごしらえ】

1. 香辛子を水で洗い、ヘタを外す。
2. 香辛子の下半分に切れ目を入れる。

【作り方】

1. 香辛子を開いて、クリームチーズを中に詰めて、閉じる。
2. 良く混ぜたAに、1 の香辛子をくぐらせ、パン粉をまぶす。
3. 170℃に熱した油できつね色になるまで上げる。

※お好みで黒胡椒や粉チーズを振りかけてもOK

アメリカ料理の「ハラペーニョホッパー」のにヒントを得ました。
簡単でおいしく、病みつきになりますよ～