

副食

たけのこの香りパン粉焼き



材料 [4人分]

- たけのこ（下茹で済み）：200g
- オリーブ油：大さじ1

【香りパン粉】

- パン粉：大さじ3
- にんにく：ひとかけ
- 木の芽：少々
- 塩：少々
- こしょう：少々

作り方

1

たけのこは乱切り、にんにく、木の芽ははみじん切りにします。

2

香りパン粉の材料を全て混ぜ合わせます。

3

耐熱皿にたけのこを並べて"2"を加え、オリーブ油をかけて200℃のオーブンで焼き目をつけます。