【じゃこ山椒チーズせんべい】

  
  
とろけるタイプのスライスチーズにじゃこ山椒を乗せて、レンチンしただけのお手軽レシピです。  
  
カリカリに焼けたチーズのコクとおじゃこの香ばしさ、アクセントに山椒が香り、おつまみとしてもおやつとしても美味しくいただけます。  
  
  
〈材料〉2人分  
・とろけるタイプのスライスチーズ…4枚  
・じゃこ山椒…適量  
  
〈作り方〉  
①スライスチーズを4等分に切って、上にじゃこ山椒を散らす。  
  
②クッキングペーパーに②を離しておく（置く位置が近いとくっつきます）。  
  
③500wのレンジで様子を見ながら2〜3分。チーズが溶けてじゃこ山椒に焦げ目がついたらレンジから取り出し、固まるまで少し冷ましてから器に盛り付ける。  
  
※レンジの庫内の大きさにもよりますが、一度にレンジにかける量は、スライスチーズ2枚分だと作りやすいと思います。