

こんなの初めて!
ちくわぶ
アイディア
レシピ

一番人気
メニュー

焼くだけ
シンプル!

不思議に
美味しい!

簡単
イチオシ!

スイーツに
なっちゃう!

つくricatは
裏を見てね

ちくわぶのからあげ

焼きちくわぶ

ちくわぶピンチョス☆サラミ

ちくわぶカヌレ

作ってみよう!
ちくわぶ I ❤️
CHIKU
WABU
アイディア レシピ

驚きの
食感!

詰めて
焼くだけ

フライ
パンっ

下味が
ポイント

Cook Pad更新中!

レシピ考案:丸山晶代
(ちくわぶ料理研究家)

ちくわぶは、東京下町生まれ!
おでんや煮物の他、いろいろ使えます!

公式サイト

作ってみよう!

ちくわぶピンチョス☆サラミ

①ちくわぶをサラミと同じ長さに切る②ちくわぶの穴にサラミを詰める。③さらに半分に切りトースターかフライパンでこんがり焼く。

わさび醤油、七味マヨネーズ、カレー塩などをつけていただく。
おやつやお酒のおつまみに!

焼きちくわぶ

①好きな大きさにちくわぶを切る。②トースターまたはフライパンでこんがり焦げ目がつくまで焼くだけで、驚きのもちもち食感が楽しめます!

ジャム、砂糖醤油、その他わさび醤油、七味マヨネーズ、カレー塩などをつけても美味しくいただけます!

ちくわぶカヌレ

①1/2本を3等分に切り、耐熱容器にちくわぶとひたひたの水を入れレンジ5分。②水を捨ててバター10gとラム酒大さじ1/2~1、メイプルシロップ大さじ1、バニラエッセンスを入れた液に5分漬ける。③液をからませながらフライパンで全面をこんがり焼く。

ラム酒を多めにするとより本格的なスイーツに!