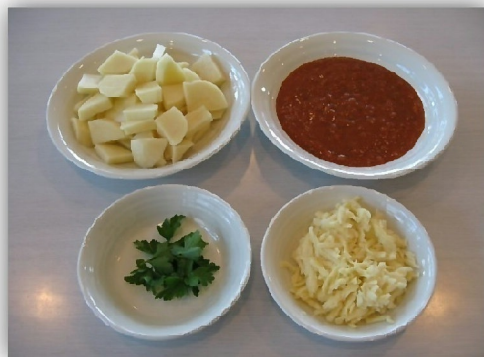




ほくほくじゃがいもが豪華な一品に！

応用：2mmの輪切りに切ったじゃがいもと大さじ1の水を加え
上蓋をセットした容器を電子レンジで500W 3分加熱。
蓋を取り、黒胡椒と“とろけるチーズ”をのせ、
上蓋をせずオーブトースターで4分加熱(チーズの色が変わるまで)
カリカリチーズが決めてのじゃがいもチーズ焼が完成。



ミートソース&じゃがいものチーズ重ね蒸し



～材料～

じゃがいも	大2個	ミートソース(市販)	260g
とろけるチーズ	80g	イタリアンパセリ	少々

作り方

- 1, じゃがいもは、5mmの半月切りにし、水にさらして水切りをします。
- 2, ミートソースとチーズは、半分ずつに分けておきます。
- 3, 容器に①を入れ、上蓋(穴2)をセットし500Wの電子レンジで7分加熱。
- 4, 容器のじゃがいもを別皿に半分取り出します。
- 5, 容器のじゃがいもの上に、半分に分けたミートソース、チーズをのせ、別皿に分けたじゃがいも、残りの半分のミートソース、チーズをのせます。
- 6, ⑤の容器に上蓋(穴2)をセットし、500W電子レンジで4分加熱します。最後に、イタリアンパセリを散らして出来上がり。