

料理名 ジャガイモチーズ

アピールポイント：チーズを多くいれれば入れるほどチーズの風味が強くなります。



【材料】

・じゃがいも ・牛乳 ・片栗粉 ・塩 ・ピザ用チーズ ・有塩バター

【作り方】

- ①じゃがいもの皮はとり、一口大に切り、その後ボウルに入れてラップをかけ500wの電子レンジで5分加熱し、熱いうちにマッシャーでつぶします。
- ②ボウルに牛乳、片栗粉、塩を入れて混ぜ合わせます。
- ③なめらかになったらそれを6等分にします。
- ④6等分したものに好きなだけピザ用チーズをつつみます。
- ⑤油をひいたフライパンに④でつめた物を焼いたら完成です。