

じゃがいものチーズ焼き

益盛 佑真 第6学年 吉名学園

アピール
ポイント

竹原はじゃがいもが有名なので、そのじゃがいもを使ったところ。



材料と下ごしらえ

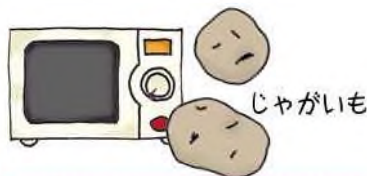
(2人分)

じゃがいも…… 2個 1cm幅輪切り
 ピザ用チーズ…… 30g
 塩…… 少々
 こしょう…… 少々
 ケチャップ…… 大さじ2
 バター…… 大さじ1 細かく切る
 *緑の文字は竹原の代表的な産物です

- ③ オープントースターでこんがり焼き色が
 がつくまで8～10分焼く。

つくりかた  調理時間 30分

- ① じゃがいもは皮をむきラップにくるんで耐熱皿に並べて電子レンジで4分加熱し、あら熱をとってから切る。



じゃがいも

皮をむいて加熱後1cm幅で輪切り



- ② 切ったじゃがいもを耐熱皿に並べ、塩・こしょうをし、ケチャップを全体にぬり、ピザ用チーズとバターをのせる。



①のじゃがいも



調理アドバイス

- じゃがいもを温める時、できるだけ重ならないようにしましょう。

