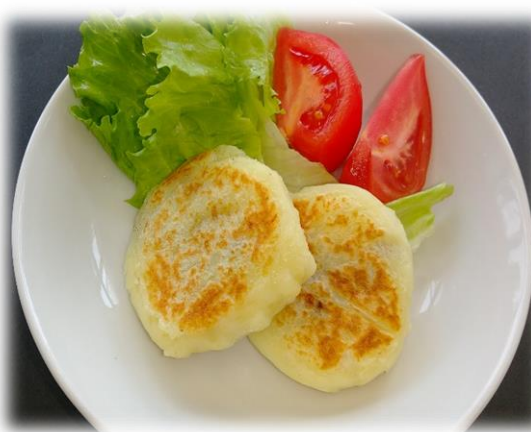




じゃがいもチーズもち



材料 2 人分

☆ 新じゃがいも	中3つ	★ しょうゆ	小さじ1
片栗粉	大さじ2	みりん	小さじ2
牛乳	大さじ1	砂糖	小さじ2
塩・こしょう	少々		
油	適量		
豚ひき肉	60g	とろけるチーズ	20g
きざみねぎ	15g	トマト	1 個
しょうがみじん切り	5g	レタス(付け合わせ)	4枚

作り方

- ①じゃがいもを 4 等分してゆでたものをボウルに入れつぶし、
☆を入れためらかにする。
- ②フライパンに油をひいて、ねぎ・しょうが・豚ひき肉を入れ炒め
★で味をつけ、皿に取っておく。
- ③ラップをひいて①を広げて②とチーズを入れ包み込む。
- ④フライパンに③を並べて両面をこんがり焼く。
- ⑤お皿にレタス・トマトを付け合わせて④を盛り付ける。