



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「合挽きミンチ」を使った 合挽きミンチとじゃがいものチーズミルク焼



一人あたりのエネルギー 313kcal	食塩相当量 0.9g	調理時間 約20分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

当社自慢の品 合挽きミンチ …… 120g
じゃがいも …… 2個
市販のパスタソース(ミートソース)
…… 1人分
ピザ用チーズ …… 130g
ドライパセリ …… 少々

■作り方

- ①じゃがいもはよく洗い、ラップに包んで600Wの電子レンジで竹串がスッと通るまで5～6分程度加熱し、粗熱が取れたら皮を剥き、厚さ4mmのいちよう切りにする
- ②フライパンで合挽きミンチを炒め、火が通ったらミートソースを加えて混ぜ合わせる
- ③耐熱皿にじゃがいも、ミートソース、チーズの順に2回繰り返し層になる様に重ね、オーブントースターで焼き色がつくまで焼き、パセリをかける

cooking memo