

2019年11月16日開催 一人暮らし応援！料理教室 レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【ハッセルバックジャーマンポテト】

<材料>一人分

じゃがいも	150 g
有塩バター	7 g
にんにく	1 g
ベーコン	20 g
塩	0 g
こしょう	0 g
マヨネーズ	10 g
溶けるチーズ	6 g
粉チーズ	1 g

<作り方>

①じゃがいもはよく洗う。まな板の上に菜ばしを二本置き、その間にじゃがいもを置く。

②細かく切り目(2~3mm 幅)を入れ、ラップをし、電子レンジで600wで6~7分チン。多い時には、蒸す。

後で焼くので、この段階では、8分方日が通っていればOK

③容器にバターとおろしたにんにくを入れて、電子レンジで溶かす。スプーンですくって、加熱したじゃがいもの切れ目の中に少しずつ流す。塩コショウ少々もお忘れなく

④1cm幅に切ったベーコンをところどころにはさんでから、マヨネーズをしぼり、粉チーズをふって、250℃のオーブンで10分焼き、スライスチーズを乗せて、さらに焼いて完成。

にんにく好きさんは、量を増やして構いません。

こしょうは、ブラックペッパーがお勧めです。

