

チカラ

新じゃがいもの力



2月頃から初夏にかけて出荷され、通常のじゃがいもより水分やビタミンCが多いのが特徴です。皮が薄いので剥かずそのまま調理してもよいでしょう。



※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



Wトマトのじゃがチーズ焼き

調理時間
10分

1人分
312kcal

Wトマトのじゃがチーズ焼き

調理時間

10分

1人分

312kcal

【材料/3人分】

- カゴメ ジャガチーズ焼……………1袋(100g)
- じゃがいも……………2~3個(約300g)
- トマト……………2個
- 合びき肉……………150g
- ピザ用チーズ……………50g
- サラダ油……………小さじ1
- ベビーリーフ……………お好みで

【作り方】

- ①じゃがいもはよく洗って芽を取り除き、皮つきのままラップに1個ずつ包み、電子レンジで加熱し、皮つきのまま半分に切り、約1cm幅に切る。
※加熱目安 2~3個(約300g)を600Wで約5分(500Wで約6分)。
- ②トマトは1個を8等分に切る。
- ③フライパンに油を熱し、ひき肉を炒め、色が変わったら①と②を加える。(中火 約1分 油はね注意)
- ④「カゴメ ジャガチーズ焼」を加え炒め合わせ、チーズをのせ蓋をして、チーズをとかす。(中火 約2分 ソースはね注意)
- ⑤お好みでベビーリーフをちらす。