

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

あつあつのポテトサラダをじゃがいもに詰め込みました。

ベークドポテサラ

調理時間

10分

1人分

237kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



じゃがいも

+

使ったのはコレ!



キュービー
マヨネーズ



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



ベークドポテサラ

材料/4人分

じゃがいも……………4個
ベーコン……………2枚
小ねぎ……………2本
ピザ用チーズ……………60g
塩、こしょう……………少々
キューピー マヨネーズ…大さじ5~6

作り方

- ①じゃがいもは食品用ポリ袋に入れて600W4~5分、竹串がスッとささるまで加熱する。ベーコン、小ねぎは細かく刻む。
- ②①のじゃがいもの上下を切り落とし、スプーンで中身をくりぬく。くりぬいた中身と①の半量のベーコン、小ねぎ、半量のチーズ、塩、こしょう、「キューピー マヨネーズ」をよく混ぜ合わせ、中身をくりぬいたじゃがいもに詰める。残りのチーズとベーコンを上のにのせ、200℃のオーブンで焼き色がつくまで7~8分焼く。
- ③小ねぎをちらして完成。