

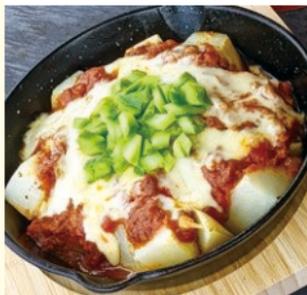
Recipe

ワンぽていと

『じゃがいものトマトチーズ焼き』

ポイント

パスタソースを使ってお手軽に作れます。オーブントースターでもOK
キノコ等好きな食材を追加してアレンジを楽しむのも♪



材料[2人分](直径15cmのスキレット使用)

- ・無印良品
素材の旨みひきたつパスタソース
- ・ポロネーゼ 1袋(150g)
- ・サボテン 30g
- ・じゃがいも 1個(200g前後)
- ・塩 適量
- ・ブラックペッパー 適量
- ・とろけるチーズ 30g

作り方

- ① じゃがいもを一口大に切り レンジでチンする。(600w 3分)
- ② 下ごしらえしたサボテンを角切りにしておく。
- ③ ①のじゃがいもをスキレットに並べて、塩とブラックペッパーで下味をつける。
- ④ その上にポロネーゼソースをのせて、上からとろけるチーズをかける。
- ⑤ 190°Cのオーブンで3分焼く。
- ⑥ 最後にサボテンをのせる。

レシピを考案した
お店はこちら



ワンぽていと

📍 春日井市小野町4-9-10 1F

☎ 080-4848-7770

🕒 営業時間 11:00~17:30
(ご予約で~20:45)

🗓 定休日 火曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら