

食材2つだけ!

コンビーフ

×

じゃがいも



調理時間

15分

ホームパーティや晩酌にもおすすめ コンビーフリエット

材 料 (2人分)

コンビーフ 1パック(80g)

じゃがいも 1個

バゲット 適量

○にんにくチューブ 1cm

○マヨネーズ 大さじ1

○ハーブソルト 少々

○こしょう 少々

ドライパセリ(あれば) 少々

1 材料を切る

じゃがいもは皮をむき、適当な大きさに切って水に5分さらす。水気を切ってから耐熱ボウルに入れ、ラップをかぶせて600Wの電子レンジで4分加熱する。

2 混ぜる

じゃがいもが熱いうちに麺棒やマッシャーで粗く潰し、コンビーフを加えて混ぜる。○も加えて混ぜる。

3 仕上げ

バゲットに2を塗り、ドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

Tokバイ

検索