

食材2つだけ!

じゃがいも

×

ソーセージ



調理時間

20分

こんがりチーズにほくほくじゃがで温まろう

じゃがいもとウィンナーのチーズ焼き

材料 (2人分)

ソーセージ……………4本

塩・こしょう……………少々

じゃがいも……………2個

ピザ用チーズ……………適量

マヨネーズ……………大さじ2

ドライパセリ……………少々

1 材料を切る

じゃがいもは皮をむいて2cm角に切り、水に5分さらす。水けを切って耐熱皿にのせ、ラップをかぶせて600Wの電子レンジで4分加熱する。ソーセージは斜めに4つに切る。

2 炒める

フライパンにマヨネーズを入れて中火にかけ、じゃがいもとソーセージを2分炒め、塩・こしょうをふる。

3 焼く

2を耐熱皿に入れてチーズをのせ、750Wのトースターで焼き色がつくまで焼く(目安:7分程度)。仕上げにドライパセリを散らす。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索