



## アスパラと新じゃがのチーズ焼き

□ 材料 約4人前

じゃがいも 1個  
アスパラ 2~3本  
しめじ 1房  
ウィンナー 6本

シュレット  
チーズ 適量

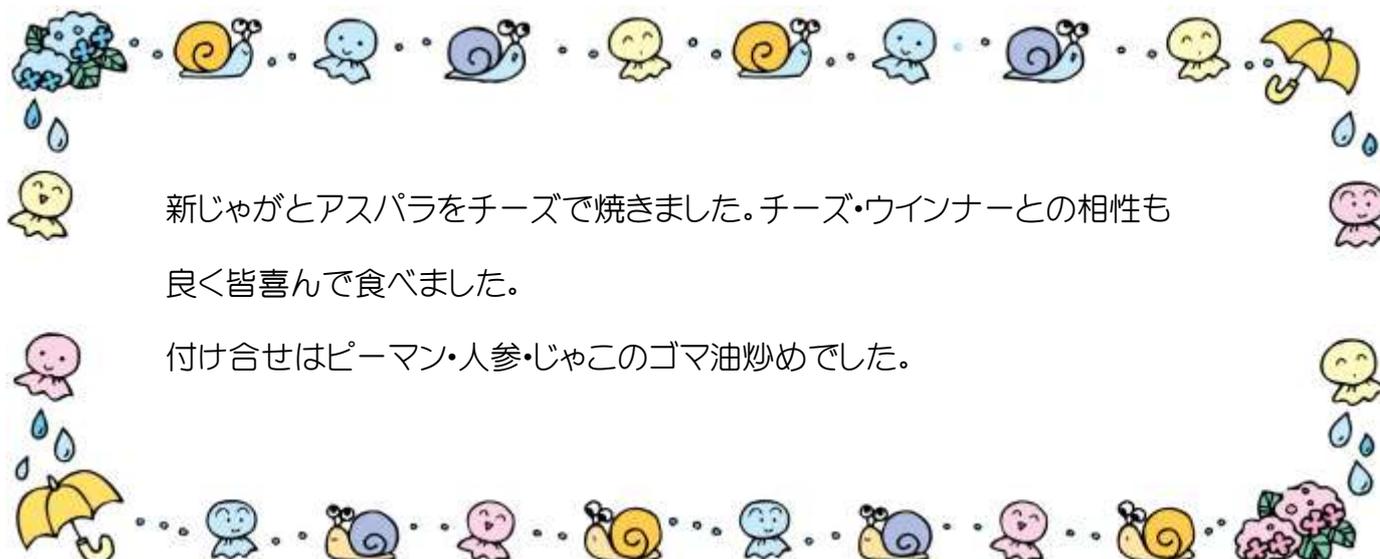
塩・胡椒 少々

サラダ油 適量



□ 作り方

- 【1】 新じゃがは、良く洗って皮のままくし形に切りさっと茹でる。
- 【2】 アスパラも3cm幅に切り同じくさっと茹でる。
- 【3】 しめじは房を分け、ウィンナーは斜めに切る。
- 【4】 【3】をサラダ油でさっと炒めジャガイモを加え塩・胡椒で味を付ける。
- 【5】 耐熱皿に【4】を並べアスパラをのせチーズをかける。
- 【6】 180度に温めたオーブンで、10分焼く。



新じゃがとアスパラをチーズで焼きました。チーズ・ウィンナーとの相性も良く皆喜んで食べました。

付け合せはピーマン・人参・じゃこのゴマ油炒めでした。