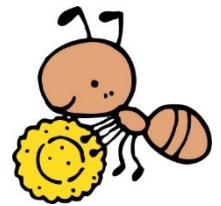




## じゃがいもとベーコンのチーズ焼き



### <材 料>

4人前

じゃがいも 2個 ベーコン2枚 シュレットチーズ 30g 塩・胡椒 少々  
ピザソース 大さじ1

### <作り方>

- ① じゃがいもは薄めの短冊切り、ベーコンは1cm幅に切ります。
- ② フライパンに油をひき、じゃがいもを良く炒め、ベーコンを加えさらに炒めて、ピザソース・塩・胡椒をして、ふたをして蒸し焼きにして火を通します。
- ③ ②にシュレットチーズを全体に振りかけて、ふたをして蒸らします。
- ④ チーズが溶けたら、出来上がりです。



### <ワンポイント>

子どもが大好きなピザ風ポテトです。フライパンごと食卓にのせて、熱いうちにどうぞ。