

QUEEN'S RECIPE from Instagram



2種のソースで作る!マッシュポテトのチーズ焼き!

材料 (2人分)

シュレッドチーズ	……………	適量	A	バター	……………	20g
赤ワインとトマトピューレで煮込んだ ボロネーゼ	……………	1/2パック		牛乳	……………	大さじ2
クミンはじけるキーマカレー	……………	1/2パック		塩	……………	少々
じゃがいも	……………	2個(約500g)		胡椒	……………	少々
パセリ	……………	適量				

作り方 (調理時間:約20分) ※じゃがいもの茹で時間を除く。

- 1 じゃがいもは皮をむき、柔らかくなるまで茹で、熱いうちに潰す。
Aを加えて混ぜ、粗熱をとる。
- 2 ①を4等分にし、それぞれ丸く整え、アルミホイルを敷いた鉄板にのせる。中央をくぼませ、ソース、シュレッドチーズをのせ、2種類の味を2個ずつ作る。
- 3 トースターで焼き色がつくまで焼く。
- 4 器に盛り、パセリをかける。

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・細切りシュレッドチーズ
- ・赤ワインとトマトピューレで煮込んだボロネーゼ
- ・クミンはじけるキーマカレー

