

QUEEN'S RECIPE from Instagram



里芋が洋風なパーティー料理に大変身！
お酒との相性も抜群です！



里芋の洋風おつまみ

材料（2人分）

里芋	4個	塩	適量
紫玉ねぎ	15g	胡椒	適量
スライスベーコン	2枚	「マヨネーズ	40g
クリームチーズ	30g	A 白だし	小さじ1
シュレッドチーズ	適量	ししょうゆ	小さじ1
		イタリアンパセリ	適量

作り方（調理時間：約25分）

- 1 里芋はよく洗って1つずつラップに包み、電子レンジ(600W)で5分加熱する。竹串がスッと入るまで様子を見ながら加熱する。
- 2 粗熱が取れたら里芋を縦半分にカットし、スプーンで中身をくりぬき、中身をボウルに入れる。（くりぬいた里芋の皮は盛り付けに使用するためとっておく。）
- 3 ②でくりぬいた中身とAを混ぜ合わせる。
- 4 ベーコンを粗みじん切り、紫玉ねぎ、イタリアンパセリはみじん切りにしておく。
- 5 ②でとっておいた里芋のカップに塩、胡椒をし、中に③を詰める。
- 6 クッキングシートを敷いた天板に⑤を並べ、上にベーコン、紫玉ねぎ、クリームチーズ、シュレッドチーズをのせて170℃のオーブンで5分程加熱する。
- 7 最後にイタリアンパセリを散らす。