

2022 惣菜大賞 受賞しました!



燻製香る! いぶりがっこのポテトサラダ

いぶりがっこの香ばしさに
クリームチーズのコクが
プラスされた贅沢なポテトサラダ。
そのままでももちろん!ひと手間かければ、
いろいろなアレンジも楽しめます。

油揚げに入れ
味噌をぬって
焼くだけ



揚げのはさみ焼き

種を除き詰めて
チーズをのせて
焼くだけ



アボカドチーズ焼き

餃子の皮で
包んで
揚げるだけ



包み揚げ 粒マスタード添え

パンに卵と
チーズをのせて
トースト



クロックマダム

片栗粉と
混ぜ中にチーズを
入れて焼くだけ



とろーりチーズのいももち

【材料(2人分)】

食パン(4枚切り)	2枚
ホワイトソース(市販のもの)	150g
ピザ用チーズ	大さじ2
卵	2個
ポテトサラダ	お好みの量

【作り方】

- ①食パンをスプーンの背で押してくぼみをつける
- ②ホワイトソースをくぼみにぬり、その上に真ん中に穴を開けるような形でポテトサラダをのせ中央に卵を割り入れる
- ③ピザ用チーズをのせてオーブントースターで焼く

【材料(2人分)】

片栗粉	大さじ3
粉チーズ	大さじ2
ピザ用チーズ	80g
サラダ油	大さじ3
ポテトサラダ	300g

【作り方】

- ①ボウルにポテトサラダ、片栗粉、粉チーズを入れ、よく混ぜ合わせ、4等分に分ける
- ②中央にピザ用チーズを入れ、丸型に成形する
- ③サラダ油をフライパンにしき、中火で熱し、②を入れて、両面に焼き色がつくまでじっくりと焼く