

鮭とじゃが芋のチーズ焼き

【材 料】4人分

じゃが芋	大2個	いちょう切り
玉ねぎ	中1/2個	スライス
しめじ	100g	小房に分ける
ベーコン	2枚	短冊切
鮭	3切れ	一口大
塩こしょう	少々	
酒	大さじ1	
バター	大さじ1/2	
牛乳	大さじ1	
ピザチーズ	50g	
乾燥パセリ	適量	

【作り方】

- ①じゃが芋は茹でて水気を切り、塩こしょうの一部を振っておく
- ②鮭は酒を振り500Wの電子レンジで3分加熱する
- ③ベーコンをからいりして油を出し、玉ねぎとしめじを炒め、バターも入れて火を通す
- ④火が通ったら塩こしょうで調味し、じゃが芋、鮭、牛乳を入れて混ぜ合わせる
- ⑤グラタン皿に④を入れ、ピザチーズと乾燥パセリをのせる
- ⑥あらかじめ温めておいたオーブントースターで7～8分焼く

