



おやつにもつまみにもなる！じゃがいものチーズカレーグラタン



材料（1人分）

材料名	数量
レトルトカレー	1袋
じゃがいも（中）	2個
ピザ用チーズ	適量

作り方

【1】じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切る。電子レンジにかけ、やわらかくする。

point !

※正統派の調理では、じゃがいもは皮付きのまま電子レンジにかけるのですが、面倒なので皮をむきひと口大に切って電子レンジにかけるのがおススメ。この方法でやるとじゃがいもが“縮みがち”なので、「多めかな？」と思うくらい水にまぶしてから電子レンジにかけてください。

※電子レンジにかける時間の目安は、じゃがいも1個につき3～4分。

【2】熱皿に【1】を並べ、カレーをかけ、チーズを散らす。

【3】200度に温めたオーブンで10分焼く。

point !

※オーブンが面倒なときは、電子レンジの温め機能に2～3分かけて、チーズが溶ければOK。

