

Bacon



大人むけレシピ
お酒にも合う
ごちそうメニュー

カロリー総量 548 kcal
塩分 2.3 g
(1人分あたり)

ベーコンとジャーマンポテトのチーズ焼き カレー風味

材 料 ブロックベーコン…150g ピザ用チーズ…50g
[2人分] ジャがいも…小9個 粉チーズ…小さじ1
 にんにく…1片 パセリ（みじん切り）…適量
 A塩…少々
 Aカレー粉…小さじ1弱

作り方 ①ベーコンは2cm幅に切る。にんにくはみじん切りにする。
 ②じゃがいもはよく洗い、皮をむかずに半分に切って耐熱容器に並べる。ラップをかけて電子レンジ（600W）で8分ほど、竹串がスッと通るまで加熱する。
 ③フライパンに油小さじ1とにんにくを熱し、ベーコンを炒める。②を加えて炒め、油が回ったらAをふって炒め合わせる。
 ④耐熱容器に油を薄く塗り、③を入れてピザ用チーズを散らし、粉チーズをふる。オーブントースターに入れ、チーズが溶けて薄く焼き色がつくまで焼き、パセリをふる。