**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ18**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | フタミカレーポテトチーズヤキ |
| 料理名 | 二海カレーポテトチーズ焼き |
| 〈料理の紹介〉  コンセプトと  セールスポイントなど | 八雲産のじゃがいも、カレーを使ったレシピ。ビールのおつまみに最適。 |
| 主な食材 | 八雲産じゃがいも、カレー粉、玉ねぎ、チーズ、ソーセージ |
| 材料と分量  （１人分） | ・A（じゃがいも･･･1/2個、玉ねぎ･･･1/4個、ソーセージ･･･2本）  ・チーズ　　･･･30g  ・カレー粉　･･･15g  ・バター　　･･･10g  ・水　　　　･･･150ml  ・パセリ　　･･･少々  ※材料費（　500　）円 |
| 作り方 | ①　Aをそれぞれ食べやすい大きさに切る。  ②　じゃがいもを3分レンジにかける。  ③　グラタン皿にバター、Aを盛り付ける。  ④　カレー粉、水を煮込み、③にかける。  ⑤　チーズをのせてオーブンで10分。  ⑥　パセリを少々かけて出来上がり。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　10　）分 |