

ポテトのチーズ焼き



作成者・さけこ

『材料 4人分』

- ジャガ芋 4個
- ピザ用チーズ 適量
- バター 小さじ4

『作り方』

- ジャガ芋をよく洗う
- 耐熱ボウルにジャガ芋4個を入れてラップをかけ、電子レンジで6分加熱する
- 少し冷めたら、スプーンで上の部分をくり抜く
- 耐熱皿にジャガ芋をのせ、くり抜いた部分にチーズをのせる
- チーズの上にジャガ芋1個につきバター小さじ1をのせる
- 200℃のオーブンで10分程度、焦げ目がつくまで焼く
- 完成！

『感想』

チーズの上にベーコンをのせてみたらもっとおいしくなった
じゃが芋はもう少しやわらかくした方がよかった