

チーズポテト

材料（4人分）		切り方	作り方
じゃがいも	160g	角	① じゃがいもを蒸す。 ② 油を熱し、ベーコンと玉ねぎを炒める。 ③ 玉ねぎがしんなりしてきたら塩・こしょうを加えて溶かしバターを和える。 ④ じゃがいもを合わせる。 ⑤ アルミカップに分ける。 ⑥ チーズをかけてオーブンで焼く。(目安：250℃ 8分)
サラダ油	適量	炒め油	
ベーコン	40g	たんざく	
たまねぎ	40g	せん	
塩	1g		
こしょう	少々		
バター	10g		
ミックスチーズ	60g		
アルミカップ	4個		
乾燥春雨	30g	10cm	
ニラ	20g	5cm	
塩	1g		
しょうゆ	8g		
ごま油	2g		