

ピザポテト

【 材 料 】

		(1人分)
じゃが芋	…	50g
バター	…	2g
塩・コショウ	…	少々
ベーコン	…	8g
ピーマン	…	5g
玉ねぎ	…	10g
油	…	1g
トマトケチャップ	…	5g
溶けるチーズ	…	8g

【 作り方 】

- ① じゃが芋は茹でてつぶし、バター
塩・コショウで調味しておく
- ② ベーコン、玉ねぎ、ピーマンは
千切りにし、油で炒めて、ケチャップ
で味を付ける
- ③ ①を等分にし丸めアルミカップに入れ、
②とチーズをのせオーブンで焦げ目が
付くまで焼く

