



チーズカレーグラタン

おやつにもつまみにもなる！じゃがいものチーズカレーグラタン



材料（2人分）

レトルトカレー（好みの辛さ）	1袋
じゃがいも（中）	2個
ピザ用チーズ	適量

作り方

- ① じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切る。電子レンジにかけ、やわらかくする。
- ② 耐熱皿に1を並べ、レトルトカレーをかけ、チーズを散らす。
- ③ 200度に温めたオーブンで10分焼く。

ワンポイント

- “正統派の調理”では、じゃがいもは皮付きのまま電子レンジにかけるのですが、面倒なので皮をむき・ひと口大に切って電子レンジにかける。この方法でやるとじゃがいもが“縮みがち”なので、「多めかな?」と思うくらい水にまぶしてから電子レンジにかけてください。
- 電子レンジにかける時間の目安は、じゃがいも1個につき3～4分。
- オーブンが面倒なときは、電子レンジの温め機能に2～3分かけて、チーズが溶ければOK。

