

優秀作品

1個まるごと! あなたはどっち派!? 和風VS洋風 ジャガカップグラタン

発案者：山口 ひかりさん



和風カップグラタン

●材料 1人分

じゃがいも(男爵いも)	1/2個
ホワイトソース	35g
餅	25g
明太子	20g
醤油	少々
とろけるチーズ	20g
刻み海苔	適量
青ねぎ	適量

【作り方】

- ① ジャがいもを電子レンジでやわらかくし、半分に切る
- ② 中身をくり抜いてホワイトソースと餅、明太子、くり抜いたじゃがいもの中身をつぶして醤油を加えよく混ぜる
- ③ 中身をくり抜いて残ったじゃがいもを器にして、②とチーズをのせる
- ④ トースターに入れてチーズに焼き目がついたら取り出す
- ⑤ トッピングに刻み海苔、刻んだ青ねぎをのせたら完成

洋風カップグラタン

●材料 1人分

じゃがいも(男爵いも)	1/2個
ホワイトソース	35g
ベーコン	17g
塩こしょう	少々
とろけるチーズ	適量
パセリ	適量

【作り方】

- ① ジャがいもを電子レンジでやわらかくし、半分に切る
- ② 中身をくり抜いてホワイトソースとベーコン、くり抜いたじゃがいもの中身をつぶして塩こしょうを加えよく混ぜる
- ③ 中身をくり抜いて残ったじゃがいもを器にして、②とチーズをのせる
- ④ トースターに入れてチーズに焼き目がついたら取り出す
- ⑤ トッピングにパセリをのせたら完成



アピールポイント

東区の馬鈴薯が和風でも洋風でも合うことをアピールしました。2種類の味があるため、飽きずに丸々1個食べてもらえます。じゃがいもをカップに使っているの、見た目でもじゃがいもが主役であると分かりやすいです!