

北海道
教育委員会
教育長賞



調理時間
60分

じゃがいもごはんのケーキ

水島 愛理さん

作り方

- 1 Aをボウルに入れよく混ぜる。
- 2 じゃがいもは千切りにして、塩(分量外)でもんでおく。
- 3 ソーセージは輪切り(3mm位)、玉ねぎはうす切り、ピーマンは1cm位の角切りにする。
- 4 フライパンでバターを熱し、水気を切った2と玉ねぎを入れ、塩・こしょうをふりながらすき透るまで火を通す。
- 5 4の上にごはんを広げ入れる。さらに1をまんべんなく流し入れる。
- 6 5の上にソーセージ、ピーマンを入れごはんとは軽く混ぜる。
- 7 6の上にピザ用チーズをたっぷりかける。
- 8 チーズが溶け、牛乳の水分が少し飛ぶまでフタをして、中火で火を通す。
- 9 火を止め、チーズとごはんが少し固くなるまであら熱をとる。
- 10 食べやすい大きさに切って完成。



- じゃがいもを塩でもみ、水気を切って炒めるとこげ目がついてパリッとなる。
- 玉ねぎはなるべく薄く切る。
- コーンなどをいれてもおいしい。

材料(4人分)

※直径26cmのフライパン

ごはん	茶わん4杯(600g)	
じゃがいも(中)	2個	
バター	40g	
ピザ用チーズ	200g	
ソーセージ	5本	
玉ねぎ	1個	
ピーマン	1個	
A	{	
	牛乳	500ml
	コンソメ(顆粒)	小さじ2
	薄力粉	50g
	塩・こしょう	適量
	塩・こしょう	少々

パーティー料理
にもおすすめ

