

ベイクドポテト チーズソース

**調理時間**

約30分

カロリー

244kcal

材料

(2人分)

じゃがいも(中)	2個
塩	少々
チーズソース	
刻んだチェダーチーズ	60g
牛乳	大さじ2
ガーリックパウダー	少々
黒コショウ	少々
パセリ(みじん切り)	少々

作り方

- 1 じゃがいもは洗い、フォークで数か所刺し、縦半分に切る。
- 2 豚肩ロース肉にオリーブ油をまんべんなく塗っておく。
- 3 ココットダッチオーブンに(1)の切れ目を上にして入れ、塩をふり、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。
- 5 消火後、チーズソースの材料をすべて混ぜあわせて(3)にかける。蓋をし、グリルの中で5分余熱する。
- 6 好みで、黒コショウやパセリを散らす。

ダッチオーブン効果で甘みが増したポテトとチーズの相性がいい、絶品コンビです。