

# 新鮮食材で楽しくクッキング



料理研究家 波多野充子

## ポテトのチーズ挟み焼き



外はかりっと香ばしく、中はとろけるチーズがポテトを包み込みます。時々フライ返しで押さえながら焼くと、ポテトが上手にくっつきます。チーズの良い香りがしてきたら、裏返すタイミングです。お酒にもよく合い、冷めてもおいしくいただけます。



### 材料（2人分）

1食あたり175Kcal

ジャガイモ……………大2個  
溶けるチーズ(ピザ用など)…50g  
EVオリーブ油……………少々

バジルの葉……………4~5枚  
塩……………適量  
こしょう……………適量

### 作り方

- (1)ジャガイモは皮をむき、薄さ5mm・長さ4~5cmの千切りにする(水にさらさない)。
- (2)小さめのフライパンにEVオリーブ油を薄くのばし、千切りにしたジャガイモの半量を入れ、手で押さえてから塩・こしょうをし、チーズ2/3量とバジルの葉を載せ、その上に残りのジャガイモをかぶせ、もう一度手で押さえる。
- (3)ふたをして中火で約3分、その後弱火にして約3分焼き、全体がチーズとジャガイモのでんぷんで固まり始めたら、フライ返しで上から数回押さえ、裏返す(このとき、まずフライパンのふた代わりに平らなお皿をかぶせ、お皿の底にしっかりと手を添え、フライパンをひっくり返してジャガイモを取り出す。次に滑らすようにフライパンに戻すと簡単)。
- (4)上からフライ返しで押さえ、形を整えてから塩・こしょうを加え、その上に残りのチーズを散らし、ふたをしてから弱火で3~5分焼く。
- (5)ジャガイモに火が通り、上面のチーズが溶けたらお皿に滑らせるように取り出し、切り分ける。