



ベーコンポテトパイ

材料 2人分

じゃがりこ (サラダ味)
…1箱
さけるチーズ…1本
ベーコン (ざく切り) …4枚
玉ねぎ (みじん切り) …50g
春巻き皮…2枚
湯…150cc
ブラックペッパー…適量
油…200cc
無塩バター…10g

作り方

1. タッパーまたは耐熱容器にじゃがりこ、さけるチーズ、お湯150ccを入れ3分間レンジで加熱します。
2. 玉ねぎ、ベーコンをそれぞれ切ってバターで炒めます。
3. 1.をマッシュポテト状になるまで混ぜて、2.を加え、さらによく混ぜます。
4. 春巻きの皮に3.をのせ、ブラックペッパーを軽くふりかけ、包んでいきます。
※春巻きの皮の輪郭部分に水をつけると隙間なくくっつくので、揚げた時に中身が漏れません。
5. フライパンに油を入れ、140～160℃で両面を揚げたら完成です。