

# プーティン



## ■ 説明

おおいたラグビーワールドカップ給食レシピ（令和元年度）より

## ■ 材料と分量

< 1人分 >

- ・じゃがいも……………30 g
- ・揚げ油……………適量
- ・有塩バター……………2.5 g
- ・小麦粉……………5 g
- ・コンソメ……………0.5 g
- ・水……………30 g
- ・シュレッドチーズ……………5 g
- ・粉チーズ……………5 g
- ・パセリ……………0.2 g

## ■ 手順

### 1. 調理

- ①フライパンにバター、小麦粉、水、コンソメを入れ、とろみがついたら火からおろす。
- ②拍子切りにしたじゃがいもを素揚げする。（または少量であれば、鍋で炒める。）
- ③アルミカップに、揚げたじゃがいもを入れ、①を入れてシュレッドチーズ、粉チーズを入れ、上にパセリをかけ、余熱したオーブン（180℃、4分）で焼く。