おいしく楽しモ〜！乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

作るのも、食べるのも楽しい!ワクワクするようなレシピをご紹介します。

のび〜るマッシュポテト!アリゴ

レシピをチェック!

● 材料　4人分

雪印北海道100
　さけるチーズ プレーン(細くさいておく)…2本
じゃがいも…大1個(150g)
雪印北海道バター(10gに切れてる)…10g
雪印メグミルク牛乳…大さじ2〜4
塩・こしょう…各適量
ウインナーソーセージ(茹でておく)…適宜
付け合わせの野菜(茹でておく)…適宜
バゲット…適宜

● 作り方

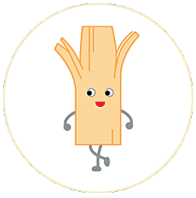
1) じゃがいもは一口大に切り、小鍋に入れ、やわらかくなるまで茹でて(約10分)、ゆで汁をきる。
　または耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で約3〜4分、加熱する。
　※電子レンジの機種によって加熱時間を調整してください。

2) 熱いうちにつぶし、バターを加えてなめらかになるまでよく混ぜる。

3) 牛乳を大さじ1ずつ加え、とろりとするまで(牛乳の量は調整してください)よく混ぜ合わせる。

4) 再び弱火にかけ、周りがフツフツしてきたらチーズを加える。
　チーズを溶かし、練るようによく混ぜ、味をみて塩、こしょうでととのえる。
　※練っていてかたいと感じる場合は牛乳を少しずつ加えて調整してください。

5) びよーんとのびたら、ウインナーソーセージ、野菜、バゲット等にかけていただく。



アリゴとは、フランス　オーヴェルニュ地方のチーズ料理。
練って楽しい!のび〜るチーズ料理です。
「さけるチーズ」を使うと、びよーんとよくのびます!!

実際に作ってみました!
こんな風にのびます!

雪印種苗株式会社

編集発行人
菊地　健司

本社004-8531
札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号
ＴＥＬ(011)891-5911

ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC
www.fsc.org
FSC® C104445