



おいしく楽しも〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

ハッセルバックポテト(アコーディオンポテト)



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 2個分

こんがり焼ける とろけるスライス(7枚入り)…3枚
じゃがいも…2個
オリーブ油…小さじ2
塩・粗びき黒こしょう…各少々



「ハッセルバックポテト」とは薄く切ったじゃがいもを焼いたスウェーデンの家庭料理で、じゃがいもをじゃばらのように切るのがポイント!



● 作り方

- 1) じゃがいもは皮をつけたまま端から幅3mm間隔で、下まで切り落とさないように切り込みを入れる。
- 2) 切り込みの間を水で流す。(でんぷん質が流れ、くっつきにくくなります)水気をきり、耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で約4分やわらかくなるまで加熱する。
- 3) オリーブ油を全体にかけ、塩、黒こしょうをふる。スライスチーズを小さく切り、じゃがいもの間にはさむ。
- 4) トースターで4〜5分チーズに焼き色がつくまで焼く。
※電子レンジ、オーブントースターの機種により、加熱時間を調整してください。

かぼちゃのカレースープ



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 6人分

雪印北海道バター(10gに切れてる)…10g
かぼちゃ…200g
たまねぎ…1/2個(100g)
ベーコン…2枚
水…400ml
固形スープの素…1個
おいしい雪印メグミルク牛乳…400ml
カレー粉…小さじ1
塩…少々
こしょう…少々
雪印北海道100 粉チーズ芳醇…大さじ2
パセリ(みじん切り)…適量



● 作り方

- 1) かぼちゃは種とわたを取り1cm角に切る。たまねぎ、ベーコンは1cmの色紙切りにする。
- 2) 鍋にバターを溶かし、たまねぎとベーコンを炒める。たまねぎが透き通ったら、かぼちゃを加えさっと炒める。
- 3) 2)に水と固形スープの素を加えて、かぼちゃがやわらかくなるまで約5分煮る。
- 4) 3)に牛乳、カレー粉を入れ、塩、こしょうで味をととのえる。器に盛り、粉チーズとパセリを散らす。

かぼちゃの甘さを
いかした
ミルクスープです!



雪印種苗株式会社

編集発行人 小坂 康

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

