

HOME > つくる - くにたち野菜レシピ > ジャがいもとブロッコリーのほくほくチーズ焼き
[サイトマップ](#)



つくる くにたち野菜レシピ

ジャがいもとブロッコリーのほくほくチーズ焼き



- 材料
- じゃがいも 1個
- ブロッコリー 1/5個
- 明太子 大さじ1
- マヨネーズ 大さじ2
- チーズ お好みで
- バター 耐熱容器にたっぷり塗るだけ

[SHOP] 居酒屋ぶちえらい
[»お店の詳細データを見る](#)

[種別] 居酒屋

[野菜] ジャがいも、ブロッコリー

- ① ジャがいもとブロッコリーは茹でておく
- ② 明太子：マヨネーズを1：2の割合で混ぜる
- ③ ①と②をからめる
- ④ 耐熱容器の底にバターを塗り、③をのせる
- ⑤ チーズをのせ、200℃のオーブンで4～5分焼く

「オーブンの強さによって焼き加減に違いがあるので、チーズの焦げ具合はお好みで調整してください。

バターを耐熱容器にたっぷり塗るのもポイントです！」

店主 藤村典史（のりふみ）さんより



くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



これは何の花でしょう？

- トップページ
- 特集 - 「そうだ、谷保に行こう」
- くにたち野菜とは
- くにたち野菜図鑑
- 農家プロフィール
- イベント情報
- 買う - 直売所マップ
- 食べる - くにたちグルメガイド
- つくる - くにたち野菜レシピ
- 育てる - 市民農園情報
- スタッフブログ
- 10国立日誌（スタッフブログ）
- くにたち農業の今
- 農業関係リンク
- 農業推進事業及びこのサイトについて