

じゃがバター味噌バター



料理特徴

バターと相性のいい「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」をじゃがバターにアレンジしました。ホクホクしたじゃがいもに、甘じょっぱい味噌だれとバターのまろやかなコクが食欲をそそります。

材料 2 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃがいも	2個		
つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ	1袋		
バター	20g		

作り方

- ①じゃがいもはよく洗い、芽があれば取り除く。包丁で表面に、十字に切り込みを入れる。
- ②耐熱皿に①を置き、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)3分間加熱する。
*加熱目安:約150gのじゃがいも1個につき、600wで3分間
- ③切れ目を入れた部分を少しほぐし、「つけて焼いたら焼まんじゅうトーストのたれ」をかける。
- ④さらに、バターをのせて出来上がり。