



## ザワークラウトと 焼きポテト

New

酸味の効いたザワークラウトチーズと共に焼き上げたクリーミーなホームスタイルマッシュポテトにトーストしたパン粉を添えて

### 材料

Lamb Weston® シューブリーム™ ホームスタイルマッシュ (M16) 1袋

ザワークラウト 3 カップ

パルメザンチーズ (すりおろしたもの) 約140g

パン粉 1カップ

バター 大さじ1

### 手順

1. 調理法に従ってマッシュポテトを調理します。
2. ミキシングボウルに、調理済みのマッシュポテト、すりおろしたチーズ、ザワークラウトを入れて混ぜ合わせます。
3. 1人分をお好みのオープン用耐熱皿に入れ、約180℃で中に火が通るまで焼いた後、上からトーストしたパン粉をかけて仕上げます。

出来上がり分量

12食分