



オーストラリア料理



レシピ名 ポテトベイク

【材料】(4人分)

じゃがいも	300g	
たまねぎ	100g	
塩	小さじ1	} A
こしょう	少々	
牛乳	200ml	
おろしにんにく	小さじ1	
コンソメ	小さじ1	
ピザ用チーズ	50g	
パセリ	少々	

【作り方】

- ①じゃがいもとたまねぎを薄切りにする。
- ②Aの調味料でじゃがいもとたまねぎを弱火で煮る。
- ③やわらかくなったら耐熱容器に移し、ピザ用チーズをかける。
- ④オーブンで焼き色がつくまで焼き、お好みでパセリをかけたら出来上がり。

【一口メモ】
 甲斐市では平成6年にオーストラリアにあるタラマラハイスクールとの交換留学事業が始まりました。ポテトベイクは、オーストラリアの家庭料理です。お好みで、ベーコンやツナを入れても美味しいです