

豚トンポテト焼き



【鍋】 フライパン or オーバルグリル

【材料】

豚バラ	50g	青のり	小さじ1	塩・胡椒	少々
じゃがいも	3個	白ごま	大さじ1		
ちくわ	1本	薄力粉	大さじ1		
ピザ用チーズ	1/2~1カップ				

【作り方】

- ① 豚バラをフライパンに並べる



- ② じゃがいも・ちくわ・ピザ用チーズ・調味料をすべてカッターに入れて混ぜる
(粗ミジン)
- ③ 豚肉の上に②をヘラで平らにしき、中火にかけ、周りに焦げ目がついたらひっくり返して焼いたら出来上がり
※お好みでケチャップなどの調味料をトッピングしてもOK