



6/1 (火) クリーミーサーモンポテト

(材料)

じゃがいも

鮭

牛乳

にんにく

溶けるチーズ

塩こしょう

小麦粉

コンソメパウダー

ブラックペッパー

パセリ

- ① ジャがいもは一口サイズ、にんにくは芽を取ってつぶす。
- ② 鮭は大きめの一口サイズに切り、塩こしょうして小麦粉をはたく。
- ③ 鍋に①、②、コンソメを入れて牛乳を材料が浸かるくらい注ぎ、吹きこぼれないように 10~15 分ほど煮る。
- ④ 溶けるチーズを加えて、ブラックペッパーで仕上げる。
- ⑤ 器に盛ってパセリを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。