

【作品名】 切り餅を使った簡単チーズニョッキ

まつもと ゆずな
氏名 松本 友津菜

【材料】（4人分） 牛乳 600 ml

切り餅	8個
ベーコン	200g
とろけるチーズ	200g
ほうれん草	1束
コンソメ	適量
粉チーズ	大さじ8
サラダ油	大さじ1

【作り方】

～下ごしらえ～

ほうれん草は5cm幅のざく切りに！ベーコンは長さ3cmの5mm角に！

- ① 切り餅を8等分し、耐熱容器に入れて餅がひたるくらいの水を注ぎ入れて、600Wのレンジで2分加熱します。
- ② フライパンにサラダ油を引いて熱し、ベーコンとほうれん草を加えて中火で炒めます。
- ③ ほうれん草がしんなりしたら、牛乳、コンソメを加えてひと煮立ちさせ、とろけるチーズと粉チーズを加えてよく混ぜ合わせます。
- ④ ③に①の切り餅の水を切って加え、さっと絡めたら完成です。お好みでブラックペッパーをふるのも良し！！

【ポイント】

お餅は加熱しすぎると溶けてしまうので、さっと絡めるのがオススメです。
また、牛乳がしっかりとあたたまっていないとチーズを加えた時に分離してしまうので、一度煮立たせてからチーズを加えるとよいです。