

材料
2-3人分

里芋... 8コ
オリーブオイル... 大さじ2
にんにく... スライスした
1片

塩... 適量
こしょう... 適量
とろけるチーズ... 大さじ3
パセリのみじん切り
適量

作り方

1. 里芋は皮をむき、下ゆでし、水気を切る
2. フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ加熱し、香りが出たらにんにくを取りのぞき、里芋を入れて焼き、塩、こしょうを少し下味をつける
3. ②を耐熱容器に並べ入れ、とろけるチーズをのせて200度のオーブンで焼く(15分くらい)
チーズが溶けて、きつね色に焼けけたら出来あがり♪
いしあげに、パセリを散らす

里芋のチーズタルト

里芋のねっとりチーズ
美味いよ