



★プーティン★

材料 (4人分)

じゃがいも	大6個
モッツアレラチーズ	400g
サラダ油	適量
(じゃがいもを揚げる用)	

グレービーソースの材料

お湯 (水)	375cc
ビーフブイヨン	小さじ3
小麦粉 (中力粉)	30～40g
バター	50～60g
牛乳	125cc



①. フライパンでバターを溶かし、小麦粉を加えて、こがさないようによくまぜる



②. 固形ブイヨンをお湯で溶き、①に加え、よく混ぜる。
③. さらに牛乳を加えてよく混ぜる。



④. じゃがいもをきれいに洗い、皮のまま、くし形切りにする。
⑤. じゃがいもの水気をきって、表面がカリッとなるように揚げる。



⑥. モッツアレラチーズは小さめに切る。



⑦. 揚げたポテトを皿に盛り、上にチーズを散らし、その上からソースをかけて完成



カナダの計量
カップは1カップ
が250ccです。
海外のレシピを
使うときは計量
に注意してく
ださいね。

