

洋風おじや



<材料>2人分

じゃがいも	1個
ソーセージ (LLF)	1袋
コーン缶	1/2缶
鮭がゆ (LLF)	2袋
塩	適宜



<作り方>

1. じゃがいもを1cm角に切り、水にさらす。
2. ソーセージを輪切り1cmくらいに切る。
3. コーン缶は水気を切る。
4. じゃがいもを耐熱皿に入れ、じゃがいもが隠れる分量の鮭がゆを加える。
5. 電子レンジ (600W) で1分30秒温める。
6. ⑤にソーセージ、鮭がゆを入れ、さらに電子レンジ (600W) で1分~1分30秒温める。
7. コーンを加え、混ぜ合わせたらできあがり。

作り方の注意点!

→ 電子レンジで加熱するときには、軽くラップをかけましょう。