

チーズを使ったお手軽料理！

春になり、
美味しいチーズもいろいろ入ってきます。皆の大好きなチーズ！！そこで、今回はチーズを使った料理、しかも「超簡単！！レシピ」をピックアップしてみました。とろけるチーズを使った料理はピザ！…の他にもいろいろあり！工夫次第で簡単に作れます。ぜひ参考にして作ってみてください。レシピは、2人分量ですが、しかも「適量」が多いので分量の方は加減してみてください。

(イラスト&文：編集部・工藤元子)

ジューシーな椎茸が
美味しい♪
あと一品というときに…

超簡単！椎茸のチーズ焼き♪

『材料』

- 椎茸 6個位
- 醤油 適量
- とろけるチーズ 適量

- 1 石づきを取った椎茸に醤油を適量たらす。
- 2 とろけるチーズをのせてトースターで焼く
- 3 こんがり焼けたら出来上がり♪



余ったご飯をどーしょ？って思った人は是非チャレンジしてください！！
美味しい「チーズリゾット」が出来ますよ

残りご飯のチーズリゾット

- 1 フライパンにバターを溶かし、スライスしたんにくを炒めます。んにくは好みなので、不要でしたら玉ねぎを炒めてください。
- 2 にんにくの香りがたってきたら、スライスした玉ねぎを入れ炒めます。ここで塩こしょうすると、玉ねぎから水分が出るので手早く。
- 3 飴色になってきたら、細切りにしたベーコンをいれ、さっと炒めます。
- 4 ごはんと、ごはんにかぶる程度の水とコンソメを入れて2～3分程度炒め煮をして、水分が少なくなってきたら牛乳とチーズを入れ混ぜます。
- 5 器に盛り、分量外の粉チーズとパセリを振って完成♡

『材料』

- ・ご飯 2膳分
- ・玉ねぎ ½個
- ・バター 大さじ2
- ・塩コショウ 適量
- ・しめじ 適量
- ・コンソメ 1個
- ・牛乳 100cc位
- ・とろけるチーズ 適量
- ・パセリ 適量



おはろばたより
No.4089 15-64 5/8

簡単料理です。10分以内で作れます。

簡単カルボナーラ

- 1 パスタを茹でます
- 2 フライパンにオリーブオイルをいれ、ベーコンを炒める。(お好みでニンニクを入れても美味しい)
- 3 ベーコンに焼き色がついたら牛乳、コンソメ、塩コショウをよく混ぜる。
- 4 牛乳が少し沸騰してきたらチーズを入れ、溶かす。
- 5 ④にゆでたパスタを絡める。全体的にからまったら、溶いた卵をからめる。

『材料』

- ・パスタ 200g
- ・牛乳 100cc
- ・とろけるチーズ 適量
- ・ベーコン お好み
- ・オリーブオイル
- ・全卵 2個
- ・塩コショウ 適量
- ・コンソメ 小さじ2～3



カチョカヴァロ

(ハーフ・サイズ)

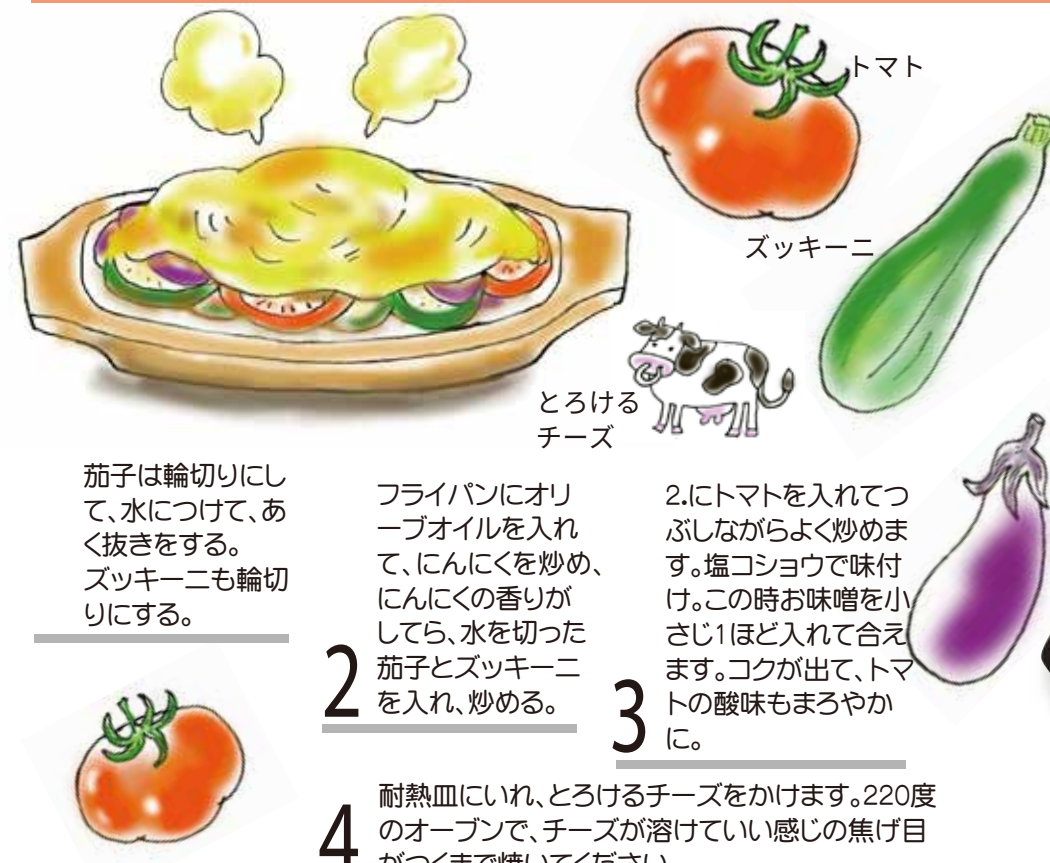
432円

料理が初めての人でも失敗しない。超簡単おもてなしレシピ。

茄子とズッキーニのトマトチーズ焼き

『材料』

- ・茄子 中3本
- ・ズッキーニ 1本
- ・完熟トマト 中2個
- ・ベーコン 適宜
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・にんにく 少々
- ・味噌 小さじ1
- ・とろけるチーズ 適量
- ・塩コショウ 適量
- ・オリーブオイル適量



茄子は輪切りにして、水につけて、あく抜きをする。ズッキーニも輪切りにする。

フライパンにオリーブオイルを入れて、にんにくを炒め、にんにくの香りがしたら、水を切った茄子とズッキーニを入れ、炒める。

2.にトマトを入れてつぶしながらよく炒めます。塩コショウで味付け。この時味噌を小さじ1ほど入れて合えます。コクが出て、トマトの酸味もまろやかに。

- 2
- 3
- 4 耐熱皿にいれ、とろけるチーズをかけます。220度のオーブンで、チーズが溶けていい感じの焦げ目がつくまで焼いてください。



へうげ味噌