

マカロニ&チーズのデミグラスハンバーグ

デミグラスソースハンバーグに濃厚なチーズソースで仕上げたマカロニをたっぷりとあわせて、一緒に焼きました。



■材料(1人分)

○ マカロニ&チーズ

ハンバーグ(100g)
デミグラスソース
パセリ

125 g
1 個
30 g
1 切

■作り方

- ①スキレットにマカロニ&チーズ、ハンバーグを順にのせ、デミグラスソースをかける。
- ②200℃のオーブンで7分程焼く。
- ③パセリを添える。

牛ステーキ&濃厚チーズマカロニのプレート

2種類のチーズを使用したとろっと濃厚なソースが特徴の「マカロニ&チーズ」を牛ステーキと一緒に食べるプレートです。



材料(1人分)

牛肉(ステーキ用)	100 g
塩・こしょう	少々
ステーキソース	20 g
○ マカロニ&チーズ	100 g
イタリアンパセリ	適宜
サラダ油	適量

■作り方

①フライパンにサラダ油を入れて熱し、塩・こしょうを振った牛肉を焼き、ひと口大に切る。

②カッティングボードにマカロニ&チーズと①のをのせ、ステーキソースをかけてお好みでイタリアンパセリを添える。

溢れるマカロニ&チーズバーガー

濃厚な「マカロニ&チーズ」を溢れるほどのせたバーガーです。



材料(1人分)

バンズ	1 個
ビーフパテ	80 g
○ マカロニ&チーズ	100 g
ブラックペッパー(粗挽き)	少々

■作り方

①バンズは横半分に切り込みを入れ、グリルしたビーフパテ、温めたマカロニ&チーズをのせ、ブラックペッパーをかける。

②器にのせ、フライドポテト、トマトケチャップ、ピクルスを添える。

<付け合わせ>

フライドポテト(ストレートカット)	80 g
トマトケチャップ	30 g
ピクルス(スイート)(1/2切り)	20 g

ポテトマカロニチーズサラダ

グリルした皮付きポテトに「マカロニ&チーズ」を絡めた、おつまみにもピッタリなサラダです。



材料(1パック分)

- マカロニ&チーズ
- 冷凍北海道産S玉皮付きポテト
- ベーコン(スライス)(7mm幅切り)
- ブラックペッパー(粗挽き)

50 g

50 g

5 g

少々

■作り方

①ベーコンを炒める。

②冷凍北海道産S玉皮付きポテトを200℃のオーブンで30分程度グリルしてひと口大に切る。

③マカロニ&チーズ、②を混ぜ合わせる。

④器に盛り付け、①、ブラックペッパーをトッピングする。

マカロニ&チーズのポテトグラタン

2種類のチーズを使用したコク深い「マカロニ&チーズ」をポテトと一緒に焼いたグラタンです。トマトの酸味がアクセントになっています。



材料(1パック分)

● 冷凍北海道産ポテト 1/4カット

70 g

○ マカロニ&チーズ

100 g

たまねぎ(3mm幅薄切り)

10 g

ピザ用チーズ(チェダーチーズ入り)

5 g

セミドライマト(冷凍)

10 g

ブラックペッパー(粗挽き)

少々

■作り方

①冷凍北海道産ポテト 1/4カットは220℃のオーブンでスチームを入れて12分程度グリルし、たまねぎはゆで、セミドライマトは解凍しておく。

②耐熱容器に冷凍北海道産ポテト 1/4カット、マカロニ&チーズ、たまねぎ、ピザ用チーズ、セミドライマトを順にのせる。

③200℃のオーブンで10分程焼く。

④ブラックペッパーをトッピングする。

背徳のマカロニ&チーズピザ

濃厚な「マカロニ&チーズ」を豪快にトッピング。
チーズのコクとマカロニの食感がたまらない、悪魔的な美味しさです。



材料(1枚分)

ピザクラスト(8インチ)	1 枚
ピザ用ソース	15 g
たまねぎ(3mm幅薄切り)	10 g
○ マカロニ&チーズ	125 g
ロースハム(薄切り)(1cm角切り)	8 g
ピザ用チーズ	20 g
ブラックペッパー(粗挽き)	少々

■作り方

- ①ピザクラストにピザ用ソースを塗り広げ、たまねぎ、マカロニ&チーズ、ロースハム、ピザ用チーズを順にのせる。
- ②220℃のオーブンで10分程焼く。
- ③ブラックペッパーをトッピングする。