

# ナッツとレーズンの燻製チーズポテトサラダ

燻製したチーズ入りのポテトサラダにレーズンの甘さをプラスして、お酒にぴったりな大人の味わいに仕上げました。ミックスナッツの食感もアクセントに！



## ■材料(2人分)

- 燻製チーズポテトサラダ
- レーズン
- ミックスナッツ(粗砕き)

200 g  
10 g  
10 g

## ■作り方

- ①レーズンを湯通し又は水戻しをしておく。
- ②燻製チーズポテトサラダ、①を混ぜ合わせる。
- ③器に盛り付け、ミックスナッツをトッピングする。

# 燻製チーズポテトのオーブン焼き

燻製チーズ入りのポテトサラダをオーブンで焼いたシンプルな一品。  
ごろごろとした大きめサイズのポテトで食べ応えも抜群です！



## 材料(2人分)

### ○ 燻製チーズポテトサラダ

オリーブ油

パセリ(みじん切り)

ウインナーソーセージ(ロング)

バゲット(薄切り)

150 g

10 g

少々

2 本

4 切

## ■作り方

①スキレットに燻製チーズポテトサラダを入れ、オリーブ油をかける。

②230℃のオーブンで5分程度焼き、パセリをトッピングする。

③カッティングボードにおき、グリルしたウインナーソーセージとトーストしたバゲットを添える。

# 牛肉のステーキ 燻製チーズポテト添え

牛肉のステーキに桜チップで燻製されたチーズ入りのポテトを合わせた一品です。



## 材料(1人分)

牛肉(ステーキ用)	180 g
○ 燻製チーズポテトサラダ	150 g
塩・こしょう	少々
サラダ油	適量
クレソン	6 g

## ■作り方

①フライパンにサラダ油を熱し、塩・こしょうを振った牛肉を焼き、食べやすく切る。

②器に温めた燻製チーズポテトサラダを盛り付け、①を置き、クレソンを添える

# ウインナーと卵の燻製チーズポテトサラダ

燻製の香りが特徴のチーズ入りポテトサラダに半熟ゆで卵、ウインナーを合わせました。おつまみにもピッタリなサラダです。



## 材料(1パック分)

- 燻製チーズポテトサラダ
- 半熟ゆで卵H(乱切り)
- フランクフルトソーセージ
- ブラックペッパー(粗挽き)

70 g

30 g

15 g

少々

## ■作り方

- ①フランクフルトソーセージはグリルし、5mm幅輪切りにする。
- ②燻製チーズポテトサラダと半熟ゆで卵Hを軽く混ぜ合わせる。
- ③容器に盛り付け、①をトッピングし、ブラックペッパーをかける。

# 燻製チーズポテトサラダのオーブン焼き

燻製の香りが食欲をそそるポテトサラダにパンネを加えた食べ応えのあるオーブン焼きです。



## 材料(1パック分)

パンネ(ゆで)	40 g
○ 燻製チーズポテトサラダ	120 g
ベーコン(スライス)(細切り)	5 g
● ケンコーVRマヨネーズタイプ	7 g
ブラックペッパー(粗挽き)	少々

## ■作り方

①耐熱容器にパンネ、燻製チーズポテトサラダ、ベーコンを順にのせ、ケンコーVRマヨネーズタイプをかけて、ブラックペッパーを振る。

②200℃のオーブンで10分程度焼く。

# 燻製チーズポテトとベーコンのパニーニ

濃厚な味わいの「燻製チーズポテトサラダ」を香ばしいパニーニに仕上げました。ごろごろとした大きめサイズのポテトとベーコンのコクで食べ応え抜群です。



## 材料(1個分)

- カスクート
- ベーコン(ハーフスライス)
- 燻製チーズポテトサラダ
- ピザ用チーズ

## ■作り方

- 1 本 ①カスクートに横半分に切り込みを入れる。
- 2 枚 ②ベーコン、燻製チーズポテトサラダ、ピザ用チーズを挟む。
- 30 g ③200℃のオーブンで6分程度押し焼きにし、斜め半分
- 7 g に切る。

# オニオン&燻製チーズポテトパン

「燻製チーズポテトサラダ」の深い香りに、ベーコンの旨みとたまねぎの甘味がマッチ。風味豊かな大人の惣菜パンです。



## 材料(1個分)

食パン生地	60 g
● N-1マヨネーズタイプ	3 g
○ 燻製チーズポテトサラダ	30 g
たまねぎ(3mm幅薄切り)	5 g
ベーコン(スライス)(短冊切り)	3 g
ピザ用チーズ	5 g
パセリ(乾燥)	少々
溶き卵(つや出し用)	適量

## ■作り方

- ①食パン生地を楕円型にのばす。
- ②二次発酵させる。
- ③N-1マヨネーズタイプを塗り、燻製チーズポテトサラダ、たまねぎ、ベーコン、ピザ用チーズを順にのせる。  
③溶き卵をふちに塗り、200℃のオーブンで10分程度焼く。
- ④パセリをトッピングする。