

## Potato pizza gratin

# ポテトのピザグラタン



### 材料（4人分）

ジャガイモ	中3コ
玉ねぎ	1コ
人参	1/3本
ピーマン	2コ
豚ひき肉	100g
マッシュルーム水煮	50g
塩コショウ	少々
ケチャップ	大さじ3
ピザソース	大さじ3
中濃ソース	大さじ1
ピザチーズ	適宜

- 1 ジャガイモは茹でていちよう切り。  
玉ねぎ、人参、ピーマンはみじん切り
- 2 油を熱し、玉ねぎをよく炒めて、  
ひき肉を加えてさらによく炒め、  
塩コショウをする。
- 3 具に火が通ったら、マッシュルームと調味料  
を加えて煮込む。
- 4 茹でておいたジャガイモを混ぜ合わせ  
味を調える。
- 5 耐熱皿に注ぎ分けてチーズをのせ、  
オーブントースターで6分ほど焼く。



**パンにのせてピザトーストにも OK**