

GABAN®

ごろっと野菜とお肉の スパイシーチーズ



目の前でスパイシーなとろけるチーズを熱々のスキレットに掛ければ
インスタ映え間違いなし！注目のチーズ料理もスパイスでバリエーションを！

材料（4人分）

シュレッドチーズ…80g

牛乳…30ml

GABAN® タンドリーチキンシーズニング…2~3g

じゃがいも（中サイズ）…1個

ブロッコリー…30g

赤・黄パプリカ…各15g

ソーセージ…2本

ベーコンブロック…約50g

レシピ（所要時間：15分）

- ① ブロッコリーは小房にしてゆでておく。
じゃがいもはゆで、ひと口大に切る。
- ② じゃがいもと乱切りにしたパプリカに、
オリーブオイルを絡める。
- ③ スキレットに①、②、ソーセージ、ベー
コンを乗せオーブンで焼き目をつけ、隙間
にブロッコリーを乗せる。
- ④ 牛乳にタンドリーチキンシーズニング
を混ぜ、小鍋にシュレッドチーズと共に
入れて火にかけ溶かし、③に掛ける。