

# GABAN®

## じゃがいもとベーコン、モッツァレラ チーズのスキレット



シンプルな素材なのに、豪華な見た目がうれしい！  
シュラスコシーズニングとスモークパプリカでスモーキーに！



### 🍲 材料（4人分）

じゃがいも…300g

揚げ油…適量

玉ねぎ…140g

ベーコン…50g

無塩バター…25g

GABAN® シュラスコシーズニング…4g

モッツァレラチーズ…50g

GABAN® スモークパプリカパウダー  
…適量

### 🍲 レシピ（所要時間：30分）

- ① じゃがいもは厚さ1cmに切り、180℃の揚げ油で揚げる。
- ② 玉ねぎは薄切りにする。ベーコンは拍子木切りにする。
- ③ フライパンにバターを溶かし、ベーコンを入れてサッと炒めたら玉ねぎを加え、玉ねぎがきつね色になるまで弱火で炒める。
- ④ ③のフライパンに①を入れて軽く炒め、シュラスコシーズニングも加えて炒め合わせる。
- ⑤ ④をスキレットに盛り、モッツァレラチーズを乗せ、オーブンで溶けるまで焼く。
- ⑥ 仕上げにスモークパプリカをふる。