

カナダ



プーティン



プーティンとは、フライドポテトに濃厚なグレービーソースとチーズカード（牛乳を酵素でかためた熟成前のチーズ）をかけたものです。

給食では、フライドポテトにチーズと玉ねぎを合わせて焼き、仕上げにソースをかけています。



給食の献立をもとにレシピカードを作成しています。
家庭で作られる際は水分量や調味料を調整してください

【材料】（4人分）

冷凍フライドポテト…200g

たまねぎ…40g

ブラウンルウ…8g

ウスターソース…小さじ2/3

油…小さじ2

砂糖…少々

カットチーズ…40g

トマトケチャップ…大さじ1

赤ワイン…小さじ1/2

水…80ml

【作り方】

- ① たまねぎ・フライドポテト・カットチーズ・油を混ぜる。
- ② ①を180℃に温めたオーブンで15～20分焼く。
- ③ 水・砂糖・赤ワイン・ウスターソース・ケチャップを入れて煮立たせ、ぬるま湯でといたブラウンルウを加え、よく煮る。
- ④ ②の上に③のソースをかける。