

アリゴ フランスオーヴェルニュー地方の郷土料理

材料

マッシュポテト	30g
お湯	240cc
バター	15g
ピザ用チーズ	150~200g
牛乳	150 cc
ニンニク(すりおろし)	小さじ 1/2(チューブ使用)
塩・こしょう	各少し

バゲット
ブロッコリー
マッシュルーム
人参
ウインナーソーセージ
ポテトチップス



- ① ジャガイモをゆでてつぶしマッシュポテトを作ります。
(市販のマッシュポテトの素で作ると簡単)
- ② 鍋にバターとおろしニンニクを入れて、弱火で加熱しニンニクの香りが出たら牛乳を加えて混ぜ合わせ、チーズも加えさらに混ぜ①のマッシュポテトと合わせます。味をみて塩こしょうで仕上げます。
- ③ 野菜やパンなど好みの物をつけていただきます。