

# じゃがチーズボール

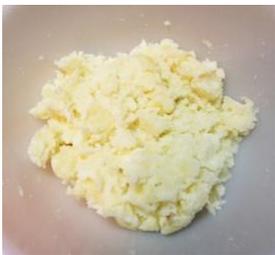
## 材料 (2~3 人前)

じゃがいも中 4 個  
片栗粉大さじ 1 1/2  
とろけるピザ用チーズ 60g  
塩コショウ少々  
オリーブ油大さじ 1  
(バター20gでもOK)  
ドライパセリあれば



## 作り方

1



じゃがいもは洗って、水気がついたままラップに包み、皮ごとレンジで7~8分チン！皮を剥いてつぶします。

2



潰したじゃがいもに、片栗粉とチーズを混ぜ、塩コショウで味を調えたら、小さく丸めます。

3



フライパンにバターかオリーブ油をいれ、②を転がしながら弱火で焼きます。こんが〜りするまで！

4



ドライパセリをふりかけ、完成です。