

# ポテシューマイ



【材料】	【5人分】
じゃがいも	3個
たまねぎ	1/2個
合いびき肉	150g
ぎょうざの皮	25枚
ピザ用チーズ（または、プロセスチーズ）	100g
塩・こしょう	少々
トマトケチャップ	大さじ1
油	大さじ1

## 【作り方】

- ① じゃがいもは、5mmの半月切りにし、ゆでてつぶす。
- ② たまねぎをみじん切りにする。
- ③ フライパンに油を熱し、合いびき肉、たまねぎを炒め、塩・こしょうをふる。
- ④ ③に①とケチャップを入れてしっかり混ぜる。
- ⑤ ぎょうざの皮に④を入れ、シューマイの形にして真ん中にチーズをのせる。
- ⑥ オーブントースターでチーズがとけるまで焼く。（約15分間）