



ピザポテト

25分 365kcal(1人分)

レシピ投稿者 津幡町 カビバラさん

【材料(2人分)】
co-op ポークウインナー……6本 玉ねぎ……………1/4個 シュレッドチーズ……………60g
じゃがいも……………中3個 ぶなしめじ……………40g ピザソース……………大さじ6

【作り方】
①.じゃがいもは皮付きのまま600Wの電子レンジで5分程加熱し、皮をむいて輪切りにする。
ポークウインナーも輪切りにする。
②.ぶなしめじは石づきを切り落としてほぐし、玉ねぎは薄くスライスする。
③.ポークウインナー、ぶなしめじ、玉ねぎをフライパンでソテーする。
④.アルミホイルの上にじゃがいもを円状に敷き詰め、③をまばらにのせる。
⑤.ピザソースとシュレッドチーズをのせて、オーブントースターでチーズに焼き目が付くまで焼く。



co-op ポークウインナー
77g×2
(次回10月3回)300円(税込)

じゃがたま大好き！



25分 291kcal(1人分)

【材料(2～3人分)】
じゃがいも……………中3個
シュレッドチーズ……………50g
甘えび……………100g 天ぷら粉……………適量
卵(溶いておく)……………1個
パン粉……………適量
揚げ油……………適量 塩・こしょう…適量



よつ葉シュレッドチーズ
250g
(次回10月3回)732円(税込)

【作り方】
①.じゃがいもはふかしてつぶし、塩・こしょうで下味を付けておく。
②.食べやすい大きさに分け、中にシュレッドチーズと甘えびを入れ込み丸く成形する。
③.天ぷら粉、溶き卵、パン粉の順に付けて、180℃に熱した揚げ油でカラッと揚げる。

チーズ甘えびコロッケ

レシピ投稿者 金沢市 あんず酒さん



25分 245kcal(1人分)

【材料(2人分)】
玉ねぎ……………中1/2個
ツナ……………50g
マヨネーズ……………大さじ2
薄揚げ……………3枚
塩・こしょう……………適量



美川タンパクのうすあげ
2枚
(次回10月3回)162円(税込)

【作り方】
①.玉ねぎはみじん切りにする。
②.①とツナを混ぜ合わせて塩・こしょうをし、マヨネーズを加えよく和える。
③.薄揚げを半分に切り、中に②を詰めて、巾着型に爪楊枝で留める。
④.オーブントースターで少し焦げ目が付くまで、10分程焼く。

ツナと玉ねぎの巾着

レシピ投稿者 加賀市 M.Nさん



みんなのレシピ大募集

募集テーマ 「麺類のあったかレシピ」
上記以外の、「おすすめのレシピ」も募集します！

応募要項 ●料理名 ●作り方 ●使用するコープ商品
●商品またはレシピについてのコメント
応募方法 本誌裏表紙の「お便り記入欄」に記入し、
宅配担当者または店舗までお渡しください。



お好きなコープ商品を使ったレシピを教えてください。採用された方には500ポイントを進呈！レシピは一部変更することがございます。予めご了承ください。採用されたレシピの著作権はコープいしかわに帰属します。

クックパッドの「コボ丸キッチン」にも掲載



毎月更新

掲載レシピを実際に作ってみた人のコメント「つくれば」も見られるよ！

◀ ホームページからは