

ジャガイモと アンチョビの 重ね焼き

ジャガイモの扱いがポイント

アツアツ・クリーミー

材料（4人分）

ジャガイモ（だんしゃく） …… 3個
バター …… 少々
生クリーム …… 200ml
アンチョビフィレ …… 4枚
黒コショウ（5588） …… 少々
シュレッドチーズ（3046） …… 50g



ジャガイモとアンチョビの重ね焼き



レシピに登場した GreenMarket 商品

5588 黒コショウ
3046 シュレッドチーズ

作り方

- ①ジャガイモは皮を剥き、スライサーで薄切りにする。アンチョビは1cmの幅にちぎる。
 - ②グラタン用の器にバターを塗る。オーブンを200℃にする。
 - ③耐熱容器に、薄くスライスしたジャガイモを並べ、アンチョビをとところどころにのせる、上から生クリームをスプーンで全体にかける。
 - ④ジャガイモを並べ、アンチョビをのせ、生クリームをかけるのを3段繰り返し、最後はジャガイモで蓋をし、残りの生クリームをかける。
 - ⑤上から黒コショウを振り、ピザ用チーズをちらして、200℃のオーブンで40分焼く。スプーンでとり分けていただく。
- ★オーブンで焼くと生クリームと相まって、滑らかな食感に仕上がります。ジャガイモのでんぷんでまとまるので、スライスした後は水にさらさず、すぐに並べるのがポイントです。