

## 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段階り返し、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。