



ホホワイトソースいらず♪
**ポテトと豚肉の
重ねグラタン**

50分

1人分あたり
510
kcal

DELISH
KITCHEN

ホワイトソースいらず♪ ポテトと豚肉の 重ねグラタン

50分

1人分あたり
510
kcal



材料 (4人分(20×20cm容器使用))

豚ももしゃぶしゃぶ肉	300g
じゃがいも	4個(600g)
にんにく	1かけ
ピザ用チーズ	大さじ4
塩こしょう	少々

☆生クリーム液	
生クリーム	200cc
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

仕上げ	
パセリ(刻み)	少々

- 1 《下準備》オーブンは180℃に予熱する。
- 2 じゃがいもはスライサーで薄切りにする。にんにくは薄切りにし、芯を取り除く。
じゃがいもは水にさらさずに、そのまま使用することで、とろみのある仕上がりになります。
- 3 豚肉は塩こしょうをふる。
- 4 耐熱容器に1/4量のじゃがいもを並べ入れ、1/3量のにんにくをちらす。1/3量の豚肉を広げながらのせる。残りも同様にして重ね、最後に残りのじゃがいもを並べる。
- 5 ボウルに☆を入れて混ぜ、4に注ぎ入れる。ピザ用チーズをのせる。
- 6 180℃に予熱したオーブンで30～40分程具材に火が通るまで焼く。パセリをちらす。

途中で焼き色がついて焦げそうになった場合はアルミホイルを被せましょう。