

ポテトグラタン

材料（130mm×200mm×25mmの耐熱食器1台分・2～3人前）

ジャガイモ（中）3個、玉ネギ（中）

1/2個、ブイヨン50cc、ナチュラル
チーズ70g、パセリのみじん切り適
量、塩・コショウ適量、サラダ油適量

<ホワイトソース>

無塩バター30g、薄力粉大さじ1、

5、牛乳250cc



作り方

- 1 ジャガイモは皮をむいて3mm厚に切る。玉ネギは繊維にそって薄切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油をひき、ジャガイモ、玉ネギを炒める。塩・コショウで軽く下味をつける。ここにブイヨンを注いで、ジャガイモに軽く火が通るまで煮る。
- 3 ホワイトソースを作る。鍋にバターを溶かし、薄力粉を入れてかき混ぜる。フツフツと煮立ったら、牛乳を3回くらいに分けて入れ、かき混ぜながら適当な固さになるまで煮詰める。
- 4 3を2のフライパンに入れ、少し煮詰めて固さを調節する。塩・コショウで味をととのえる。
- 5 4を無塩バターを塗った耐熱食器に入れ、上にナチュラルチーズをのせ、パセリのみじん切りを散らして、220度のオーブンで10分ほど焼く。表面に軽く焼き目がついたら出来上がり。

料理のポイント

- 1 ホワイトソースを作った後、こし器でこすとなめらかな口当たりになります。
- 2 塩味は、上にのせるナチュラルチーズの塩味を計算して、やや薄目につけます。