

お料理 クリップ

体の芯からほかほかあったか

**ポテトの
ミルクグラタン**
白×緑×赤のクリスマスカラーで
愛らしく。ミルクのコクと優しい風味に
ぬくもりを感じる一品です。

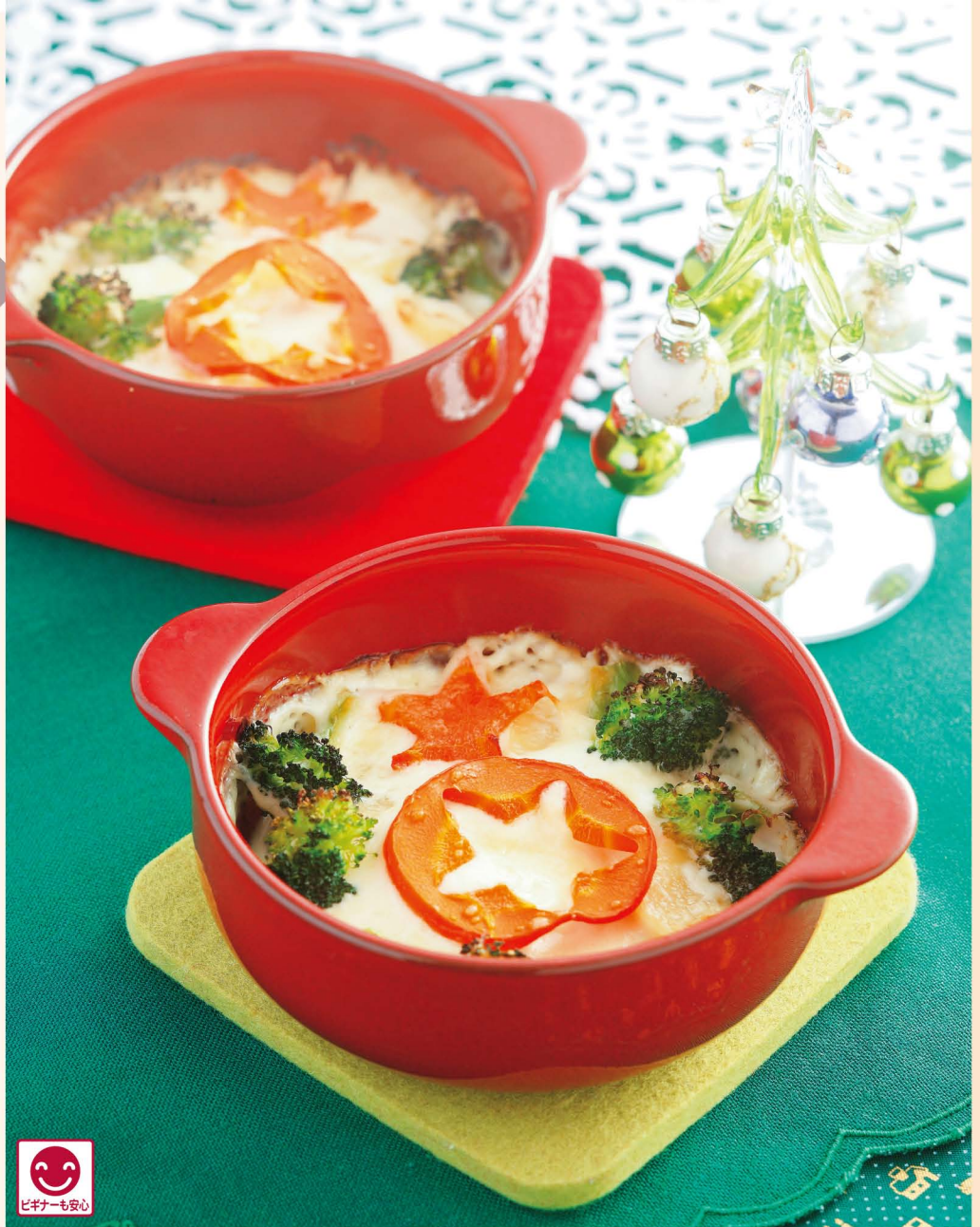
■材料 (4人分)

ジャガイモ……………中2個
ニンジン……………適量
ブロッコリー……………1/4株
粉チーズ……………大さじ2
塩、コショウ……………各少々

A 生クリーム…150^{ミリリットル}
牛乳……………60^{ミリリットル}
ニンニク……………少々→薄切りに

■作り方

- 1 ジャガイモは皮をむいて3^{ミリ}厚さに切る。ニンジン
は型で抜き、ブロッコリーは小房に分けて、
それぞれ塩を加えた熱湯でゆでる。
- 2 鍋にジャガイモと**A**を入れ、弱火で軟らかくなる
まで煮る(写真)。塩、コショウで味を調え、
粉チーズ半量を混ぜる。
- 3 2を耐熱性容器に分け入れてニンジンとブロッ
コリーをのせ、残りの粉チーズを振る。230度
に温めたオーブンで約6分焼く。



ジャガイモは水にさらさず直接鍋へ。表面のデンプン質がとろみの素に



鍋は小さめの方が水分の蒸発が少ないのでお勧め。煮る時は焦げないように、時々かきまぜて。

