

お料理 クリップ

豪華でもお財布思い

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール 撮影／東谷幸一

ポテトと豚コマの
ラザニア風

常備野菜と特売肉で、おしゃれな
メインが完成。
食べ応えにも大満足です。



■材料 (4人分)

ジャガイモ……小4個
薄力粉……大さじ2
豚肉こま切れ…320g
ニンニク……½片 → みじん切りにする
塩、コショウ…各少々
オリーブ油……適量

■作り方

- 1 ジャガイモは5mm幅の輪切りにし、薄力粉をまぶす。鍋にAと共に入れ、弱火で約8分煮る。
- 2 豚肉は3mm幅に切り、塩、コショウを振る。フライパンに油とニンニクを入れて熱し、香りが出れば豚肉を入れて炒める。Bを加えて約8分煮詰め、塩、コショウで味を調える。
- 3 耐熱容器に1、2を交互に重ね(写真)、最後にチーズをのせて230度のオーブンで10分焼く。

A [牛乳……………300ml
塩……………小さじ½
コショウ……………少々

B [トマト水煮缶……………1缶(400g)
ケチャップ、砂糖…各大さじ1
ピザ用チーズ……………100g

ソースを無駄なく絡めながら具を重ねる



■ ジャガイモのデンプンもとろみのもと。水にさらさず、そのまま使います。

