じゃがいものまるごとグラタン

材　料（2人分）

- じゃがいも……2個
- ベーコンスライス…1枚
- 玉ねぎ……30g
- サラダ油……小さじ1
- 薄力粉……小さじ1
- 牛乳……50cc

A
- バター……10g
- ピザ用チーズ……20g
- 塩……少々
- コショウ……少々

- ピザ用チーズ……10g
- パン粉……小さじ2
- パセリ……適量

下準備

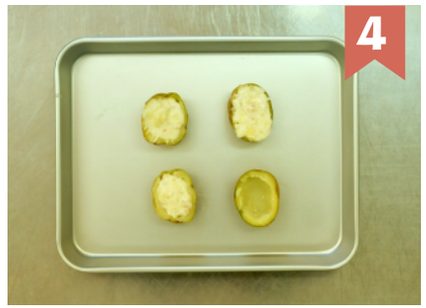
・じゃがいもは半分に切って底面を薄く切り落とし、水に5分程さらす。
・ベーコンは5mm幅の細切りする。
・玉ねぎは粗みじん切りにする。
・オーブンを220℃に予熱する。

作り方

じゃがいもは1個ずつラップに包み、600Wのレンジで5分位加熱する。粗熱を取り、ふちを少し残すくらいに中身をくりぬく。

フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ・ベーコンを炒め、火が通ったら薄力粉を加え粉っぽさがなくなるまで加熱する。

牛乳を入れ混ぜ、じゃがいもの中身とAを加え、バターが溶け混ざったら火を止める。



①に③を入れて、ピザ用チーズとパン粉をのせ、220℃に予熱したオーブンで焼き色がつく位まで焼く。(目安5～8分)

焼きあがったら、オーブンから取り出し粗熱をとり、お好みでパセリをかける。

POINT

★じゃがいもは少し大きめのものだと作りやすいです。
★じゃがいもの底面を切り落とす際、じゃがいもが自立し安定できるように切るのがポイントです。
★オーブンがない場合は、トースターで焼いても作れます。