

じゃがいものグラタン

作りやすい分量

じゃがいも 600g

A

ナツメグ 少々

塩 小さじ¼

こしょう 少々

生クリーム 100ml

にんにく(すりおろし) ¼片分

チーズ(ピザチーズなど溶けるチーズ) 60g

1. じゃがいもは皮をむき、うす切りにして水にさらし、よく水分をふく
2. Aを混ぜ合わせる
3. ⅓量のじゃがいもを耐熱容器にしきつめ、⅓量のチーズを散らす じゃがいもをその上に敷き詰め、⅓量のチーズを散らし、じゃがいもを更に敷き詰める
4. 2を回しかけ、600wの電子レンジに2分30秒かけ、1分休ませ、前後を返してさらに2分30秒かける
5. 残りのチーズをのせて200℃に予熱したオーブンで25～30分焼く