

KITCHEN はた屋



フレンチのシェフがあなたの食卓に心地よいメロディーを奏でます。

おいしい食事は家族のそしてあなたの心を豊かにします。でも、忙しいのでつつい食事の手を抜いてしまうことはありませんか？ニュースレターではそんなあなたをサポートします。手間

がかからず美味しくできるお料理のレシピを、フレンチの料理人畑矢さん（組合員）が提供していただきます。是非一度お試しあれ。「うまくなってきた」や「美味しかった」のレスが届くとさらにシェフはサービスしてくれるかもネ！

#01 グラタン・ドフィネ

手軽で、満足できる一品、グラタン・ドフィネを紹介します。



材料（二人分くらい）

ジャガイモ（中2個）

*牛乳（100mlくらい）

*生クリーム（100mlくらい）

*ニンニク（お好みの量）

*塩（少々）

*こしょう（少々）

チーズ（お好みの量）

*牛乳と生クリームは同量

材料が浸る程度

〈手順〉

- ① ジャガイモの皮をむき薄くスライスし、グラタン皿などの耐熱容器の底に並べて敷き詰める。
- ② ボウルに牛乳、生クリーム、すりおろしたニンニクを入れてかき混ぜ、塩・コショウで味をととのえる。
- ③ ②を①の容器に注ぎ入れる。（ジャガイモがひたるくらい）
- ④ チーズを全体にのせる。
- ⑤ 170℃で30分焼く。（余熱は必要！！）



生クリームは、植物性のホイップクリーム用は、NG！

熱に弱いいため焼くには適していません。牛乳で作られた物を！！