



# ちよっと お料理

さんべい 輝枝ニュース 32号 掲載

## ● 簡単☆ポテトグラタン ●

( 浪花町在住 市川 歌子さん )

### ✂✂✂✂✂ 材 料 (4人分) ✂✂✂✂✂

 ジャがいも 大 3個  玉ねぎ 中 3個  ハム 5~6枚

 バター又はマーガリン めり用・乗せ用  小麦粉 適宜  牛乳 カップ 8分

### ✂✂✂✂✂ 調味料 ✂✂✂✂✂

塩      コショウ      とろけるチーズ

### 作り方

1. ジャがいもは2~3ミリの厚さに切る。
2. 玉ねぎは薄切りにする。
3. 耐熱鍋にバターをぬって、ジャがいも、玉ねぎの順に敷いて塩・コショウ・バターを5~6ヶ所に乗せて小麦粉を茶こしでふりかける。この上にハムを4つ切りにして乗せる。これを繰り返したら牛乳を上から全体にかける。
4. とろけるチーズをふりかけて、250℃ で30分オーブンで焼く。

ホワイトソースは作るのに手間がかかりますが、ここで紹介するポテトグラタンは、とても簡単に、作ることができます。是非、試してください。

もてる