

薫る旨みにんにく麴

ドフイノア（じゃがいもグラタン）



Piping Hot
Potato Gratin
にんにく麴

撮影料理：スティーヴン・クニエオチ
構成：なほきおんしし

材料（直径18センチ耐熱皿）

じゃがいも 3個

にんにく麴 大さじ 1

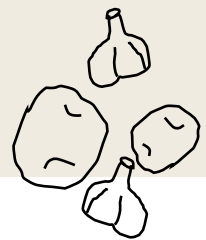
※（作り方は裏面を参照してください）

生クリーム 150ml

とろけるチーズ 適量

作り方

- ① じゃがいもを薄切りにし、にんにく麴を全体にまぶす。
- ② 耐熱皿にじゃがいもの半量を並べ、生クリームの半量を注ぐ。これをもう一度繰り返す。
- ③ とろけるチーズを②にかけ、170℃に予熱したオーブンで40～50分焼き色がつくまで焼く。



食欲をそそる香りの王様

にんにく麴

撮影料理 スタイリング / kunie ochi
構成 / naoki onishi



材料

- にんにく 50g (すりおろす)
- 乾燥米こうじ 200g
- 塩 70g
- 水 250ml

作り方

1. ヨーグルトメーカーにすべての材料を入れ、温度60度で8時間加温する。
(匂いが気になる場合は、耐熱性のジップパー袋に入れ、しっかりと口を閉じ、ヨーグルトメーカーの容器にぬるま湯とともに入れる)
2. 出来上がったら粗熱を取り、冷蔵庫で保存する。
(ヨーグルトメーカーがない場合は、毎日1度かき混ぜ、5日ほど寝かせると、気温が高い時は冷蔵庫へ)



<https://tsukemoto.com/>