

旬のお芋をぎゅっと香ばしく仕上げる

じゃが芋とさつま芋のいぶり風味グラタン



撮影・料理・スタイリング／kume ochi
構成／naoki onishi

【材料】

じゃがいも	2個
サツマイモ	1/2個
いぶりがっこの素	大さじ2
生クリーム	200ml
パン粉	適量

【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむき4ミリほどのうす切りにする。サツマイモは皮のまま4ミリほどのうす切にしたら水に軽くさらしておく。
- ② ①をボウルに入れ、いぶりがっこの素を全体にまぶす。
- ③ 耐熱皿に②の1/2量を広げ、生クリームの1/2量を注ぐ。これをもう一度繰り返す。
- ④ パン粉を表面全体にふりかけ、170℃に予熱したオーブンで30〜40分焼く。



いぶりがっこの素