

かき菜のグラタン

材 料(4人分)

かき菜	1束
じゃがいも	3個
玉ねぎ	1個
エリンギ	1本
ベーコン	60g
牛乳	250cc
生クリーム	200cc
チーズ	130g
パン粉	少々
塩・こしょう	少々



- ① じゃがいもの1/3をすりおろす。
- ② 残りのじゃがいもと玉ねぎは薄切りに、エリンギは適当な大きさに切る。
ベーコンは小さくサイコロ状に切る。
- ③ かき菜はさっと茹でて適当な大きさに切る。
- ④ 鍋に牛乳・生クリームを入れ、②を入れ火にかけたら、①を入れる。
- ⑤ じゃがいもが柔らかくなったら、塩・こしょうで味を整えて火を止め、かき菜を入れる。
- ⑥ ⑤を容器に入れ、チーズをたっぷりのせてパン粉をかける。
オーブンで焼き、チーズがとろけたら完成。