



# じゃがいもとリンゴの重ね焼き



## 材料〈4人分〉

じゃがいも……………400g  
リンゴ……………300g  
玉ねぎ……………100g  
チェダーチーズ……………60g  
生クリーム……………150cc  
バター……………10g  
粗挽き黒コショウ……………少々

## つくり方

- 1 オープンはあらかじめ180度に予熱しておく。4人分が入るグラタン皿を用意し、内側にバターをぬっておく。
- 2 じゃがいもは皮をむいて薄切りに。リンゴは皮をむいて4等分に切り、芯を除いて薄切りに。玉ねぎは皮を除いてから、ごく薄めの輪切りにする。
- 3 グラタン皿に玉ねぎ、リンゴ、じゃがいもの順に重ねて層にする。最後におろしたチェダーチーズを散らし、生クリームを全体に均等にかける。
- 4 180度のオーブンに入れ、濃い焼き色が付いたら取り出す。焼き時間の目安は約45分。
- 5 粗熱が取れたら取り分ける。



フレンチカフェ  
ル・ボルドー  
加藤 和彦シェフ

十勝の農家で生まれ育ったシェフの作る、十勝の素材の持ち味を生かした料理は、幅広い年代に支持されています。南フランスを思わせる店内で、お酒と料理のマリアージュを楽しめます。



HP