



材料 2人分

じゃがいも	2個
ホワイトソース(市販)	80g
牛乳	90g
にんにく	1カケ
ミックスチーズ	60g
パン粉	適量

※牛乳90ccは90gになります。分かりやすい表示にしました。

調理時間 25分

作り方

1. ジャがいもは皮をむいて5mm幅に切って少し固めに茹でます。にんにくはつぶして器にこすりつけて香りを移します。その後、器にバター(分量外)を塗ります。
2. 1. のにんにくは細く切って炒めます。鍋に牛乳とホワイトソースを入れて火にかけて、温めながらのぼします。先のにんにくを加えます。
3. グラタン皿に茹でたじゃがいもを並べて2. を流し入れます。パン粉、チーズをふって、オーブントースターまたは230℃のオーブンで焦げ目がつくまで焼きます。



アドバイス

◎じゃがいもだけのシンプルなグラタンですが、しっかりとにんにくの香りが効いています。お好みで炒めたベーコンや玉ねぎを加えて変化を楽しんでください。