

**岩崎本舗** 11/28(金) 角煮まぶしのポテトグラタン (ゆきさん)

(材料2人分)

岩崎本舗「長崎角煮まぶし」：1袋

じゃがいも(男爵系)：正味300g

バター：30g

牛乳：50ml

塩・黒こしょう：各適量

ピザ用チーズ：30gほど

飾り用ハーブなど：適量

- ① 「長崎角煮まぶし」は袋の表示に従って解凍する。
- ② じゃがいもは皮をむき、1cm厚さの半月切りにする。
- ③ 鍋にじゃがいもを入れ、ヒタヒタより多いくらいの水を加えて強火にかけ、沸騰したら中火にして、やわらかくなるまで煮る。
- ④ ③をザルに上げて水を切り、鍋に戻して、再び火にかけ粉ふきいもにする。
- ⑤ ④を火からおろして、熱いうちにつぶし、バターを加えて混ぜ、全体に混ざったら、牛乳を少しずつ加えてさらに混ぜ合わせ、塩・黒こしょうで味を調える。
- ⑥ グラタン皿に①の「長崎角煮まぶし」を半量入れ、その上に⑤のマッシュポテトを適量敷き詰めて、表面にチーズを散らす。同様にもう一皿作る。
- ⑦ ⑥をオーブントースターでこんがり焼く。最後にハーブなどを飾る。