

さといものクイックグラタン



【材料】

・さといも	400g	・塩	小さじ 1/4
・ねぎ	1本	・S & Bホワイトペッパー(パウダー)	適量
・生クリーム	100ml	・S & Bナツメッグ(パウダー)	小さじ 1/4
・ピザ用チーズ	50g	・S & Bパセリ	適量

【作り方】

- ① さといもは皮をむき、1cm厚さに切り、ねぎはみじん切りにします。
鍋にさといも、ひたひたの水を入れて沸騰させ、ザルにあげて湯をきります。
- ② 耐熱容器にさといもを入れ、塩、ホワイトペッパー、ナツメッグをふります。
(ここでしっかり味をつける)
- ③ ねぎをのせて生クリームをかけ、チーズを散らして
180℃のオーブンで20分ほど焦げ目がつくまで焼きます。
彩りにパセリをふります。

メモ

生クリームをかけて、チーズをのせるだけのクイックグラタン。
挽き肉やポテト、乳製品と相性がよいナツメッグが、
エキゾチックで甘い刺激の香りで料理の味を引き締めます。

ほっこりあったかクイックグラタンとホットワインで、
カラダもココロもあたたまります。

