

じゃがいも 春キャベツのグラタン風

【材 料】 6人分

新じゃがいも	中3個（250～300g程度）
春キャベツ	1/4個（150g程度）
ベーコン	ハーフサイズ9枚
牛乳	200ml
生クリーム	150ml
ミックスチーズ	60g
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
パセリ	適宜



【作り方】

- ① **じゃがいも**は皮をむいて、スライスし、**春キャベツ**はざく切りにします。**ベーコン**は3cm程度に切ります。
- ② ダッチオーブンに**じゃがいも**を敷き並べ、その上に**ベーコン**→**キャベツ**の順にのせます。
- ③ **牛乳**、**生クリーム**、**塩**、**こしょう**を混ぜ、②の上から注ぎ入れます。
- ④ **ミックスチーズ**を全体にちらしたら、ダッチオーブンの蓋をしてグリルに入れます。
- ⑤ グリルオートメニューから【**ダッチオーブン/タイマー20分**】に設定して点火します。
- ⑥ 消火後、10分余熱したらグリルから取り出し、盛り付けます。
- ⑦ 上から**パセリ**をかけて出来上がりです。

同じ食材を使ったアレンジレシピ

～春野菜のオムレツ～

- ① **じゃがいも**は皮をむいて半分にし、スライスします。**春キャベツ**は一口大にします。**ベーコン**は3cm程度に切ります。
- ② ①の材料をフライパンでしんなりするまで炒めたら一旦取り出します。
- ③ 卵3個を割りほぐし、①と牛乳・チーズを入れ、塩こしょうをして混ぜます。
- ④ オリーブ油を入れたフライパンを中火で熱し、熱くなったら③を流し入れ、かき混ぜながら半熟にします。
- ⑤ 半熟になったら、弱火にしてフライ返しなどで手前1/3を折り返し、フライパンのふちに寄せて包み込むようにもう片方を折りこみます。
- ⑥ フライパンを裏返して皿にのせ、上から**パセリ**をかけたら出来上がりです。