

薫る旨みにんにく麴

ドフイノア（じゃがいもグラタン）



Piping Hot
Potato Gratin
にんにく麴

撮影料理：ستايرینگ / kunie ochi
構成：naoki onishi

材料（直径18センチ耐熱皿）

じゃがいも 3個

にんにく麴 大さじ 1

※（作り方は裏面を参照してください）

生クリーム 150ml

とろけるチーズ 適量

作り方

- ① じゃがいもを薄切りにし、にんにく麴を全体にまぶす。
- ② 耐熱皿にじゃがいもの半量を並べ、生クリームの半量を注ぐ。これをもう一度繰り返す。
- ③ とろけるチーズを②にかけ、170℃に予熱したオーブンで40～50分焼き色がつくまで焼く。

