

オリパラ給食レシピ



ポテトのドフィネ風グラタン

《フランス》

アルプス山脈の酪農の恩恵を受けたドフィネ地方の郷土料理です。フランス全土で愛されています。

材料名	1人分
じゃがいも	60 g
牛乳	50 g
生クリーム	12 g
塩	0.02~ g
こしょう	0.01 g
玉ねぎ	20 g
ベーコン	10 g
シュレッドチーズ	12 g
アルミカップ(ひまわり小)	1 個



赤字は給食会に取扱いのある商品です。

作りかた



- ① じゃがいもは、3mm厚さに切り(水にさらさず)鍋に牛乳と一緒にいれて煮立て、火を弱め、6~7分煮る。
- ② 生クリーム、塩、こしょうを入れる。
- ③ カップに入れて、チーズをふり、220℃で5分程度、色づくまで焼く。

