



さつまいもとアンチョビのグラタン

ほくほく温まる冬のごちそう さつまいもの自然な甘さとアンチョビの奥深い旨味が絶妙にマッチした、意外性のある美味しさのグラタンです。ほくほくとした食感と濃厚なクリームソースが寒い冬の日にも心も体も温めてくれます。普通のグラタンに飽きた方にもおすすめの、新しい発見がある一品です。

使用商品

フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬

(2人分)

- ・さつまいも 300g (食べやすい大きさに切る)
- ・玉ねぎ 1/2個 (100g) (スライス)
- ・アンチョビ 6枚
- ・バター 10g
- ・ブラックオリーブ 25g
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・ブラックペッパー 適量 A (クリームソース)
- ・おろしニンニク 小さじ1

材
料

- ・生クリーム 200cc
- ・薄力粉 大さじ1

手
順

- ①さつまいもに少量の水をかけ、ラップをして600Wの電子レンジで5分加熱し、やわらかくする。
- ②Aの材料を混ぜ合わせておく。
- ③フライパンにバターを入れ、玉ねぎとアンチョビを中火で炒める。
- ④レンジで加熱したさつまいもを加え、軽く炒める。
- ⑤②で準備したクリームソースを加え、とろみがつくまで加熱する。
- ⑥耐熱容器に移し、ブラックオリーブとピザ用チーズをのせ、オーブントースターで焼き目がつくまで焼く。
- ⑦仕上げにブラックペッパーを振りかける。 ★バゲットやパンにつけても美味しいです