

🍷 コロッケみたいなグラタン

■材料■

- じゃがいも…3~4個
- 牛挽肉…250g
- たまねぎ…1個
- ホワイトソース…150cc
- 生クリーム…100cc
- チーズ…少々
- パン粉…少々
- 塩・コショウ…適宜
- ナツメグ…適宜



①コロッケと同じようにゆでてつぶしたじゃがいもに炒めて味付けした挽肉とたまねぎを加える



②ホワイトソースに生クリームを加えコロッケの具に混ぜ込む  
(軟らかさはお好みで)



③耐熱皿にオイルを塗って具材を流しチーズとパン粉をトッピングする



④220℃くらいの石窯で10分ほど 焦げ目がついたらできあがり



⑤小さなココット皿で焼く方がパン粉のカリカリ感を楽しめてよりコロッケらしい

- memo -

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

📌 Point

- みんな大好きなコロッケを丸めず・揚げずにグラタンにしました
- 全て火が通った材料なので焼き色がつけばOK
- 余った具材をパンに塗って焼いてもおいしい
- 簡単な材料で寒い日のごちそうに！