



QUEEN'S ISETAN
 スタッフオリジナルレシピ

※写真はイメージです

たらじゃがグラタン

with ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
 農家がつくったドレッシング 小ねぎ



たらじゃがグラタン

[材料 (2~3人分)]

たら切り身(甘塩)	2切
じゃがいも(一口大に切る)	中2個
玉ねぎ(スライス)	1/2個
牛乳	1と1/2カップ
農家がつくったドレッシング 小ねぎ	大さじ2
にんにく(スライス)	1かけ
シュレッドチーズ	適量
オリーブオイル	適量
塩	少々

[つくり方] 調理時間:約25分

- 鍋にじゃがいもと牛乳、塩を入れ弱火で加熱する。
- たらは皮を除き、一口大に切る。フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎを炒める。にんにくから香りが出てきたら、たらを入れ、すべての材料に火が通るまで炒める。
- 1のじゃがいもが柔らかくなったら火を止め、ヘラなどで軽くつぶし、2と「農家がつくったドレッシング 小ねぎ」を加えて全体をまぜあわせる。
- グラタン皿に3を入れてシュレッドチーズを散らし、余熱した200°Cのオーブンで10分加熱する。



ISETAN
 MITSUKOSHI
 THE
Food

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
 農家がつくったドレッシング 小ねぎ

お肉、お魚料理に合わせるドレッシング。
 小ねぎの風味の良さが特徴。

〈発行:株式会社 三越伊勢丹フードサービス〉