

簡単  
レシピ

## コーンクリームソースの ポテトグラタン



### 材料（4人分）

玉ねぎ	1/2 個
オリーブオイル	適量
コーンクリーム缶	1 缶
ホールコーン	1/2 カップ
ホワイトソース（市販）	1 缶
じゃがいも	4 個
ナツメグ	少々
塩	少々
コショウ	少々
パン粉	大さじ 3
パルメザンチーズ	大さじ 3
ピザ用チーズ	適量
パセリ	適宜

### ①

玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにオリーブオイルを引き、しんなりするまで炒める。

### ②

ボールにホワイトソース（市販）、炒めた玉ねぎ、コーンクリーム缶、ホールコーンを入れてよく混ぜ、塩とコショウで味を調える。



### POINT !

市販のホワイトソースを使うと簡単に作れます。  
もちろん手作りでも構いません。

### ③

じゃがいもは5mm 幅の輪切りにし、水にさらしてラップで包む。600W の電子レンジで4~5分加熱する。



#### ④

耐熱皿に加熱したじゃがいもを並べ、ナツメグとコシヨウを振る。②のソースをかけ、その上にピザ用チーズ、パン粉、パルメザンチーズを振りかける。



#### **POINT !**

ナツメグが苦手な方はなくてもOK。パルメザンチーズは粉チーズでも代用できます。

#### ⑤

220℃のオーブンで焼き色が付くまで15分ほど焼き、パセリをトッピングして完成。

#### **ちょっとアレンジ**

コーンクリーム缶はスープやドレッシングに活用できる便利な食材です。②の工程で明太子を加えると、ピリ辛&まろやかな風味の明太ポテトグラタンに。じゃがいもの代わりに、薄く切って水にさらしたお餅を使ってもおいしくいただけます。