

さつまいもグラタン

■材料 グラタン皿 1 枚分

さつまいも	1 / 2 本
鶏もも肉	1 枚
むき甘栗	5 個
玉ネギ	1 / 2 個
バター	20g
薄力粉	20g
牛乳	200ml
塩、白コショウ	適量
パセリ	適量
ピザ用チーズ	適量



■作り方

<下準備>

- ・オーブンを 200℃に予熱しておく。
- ・さつまいもをお好みの厚さに輪切り。
- ・鶏もも肉を一口大にカットし、両面に塩、白コショウをし、皮面から焼き色がつくまでフライパンで焼く。
- ・むき甘栗を 1 / 4 カットする。
- ・玉ネギをスライスする。

これらを層になるようにグラタン皿に敷き詰めておく。

- ① フライパンにバターを溶かし、薄力粉を加え、ダマにならないようにしっかり混ぜる。
- ② 牛乳を一気に加え、全体となじませたら塩・白コショウで味を調えグラタン皿に流し、チーズを散らす。
- ③ 200℃のオーブンで 30 分焼く。
- ④ 粗くみじん切りにしたパセリを散らす。