

たまごが主役！料理コンテスト『わが家のたまごちゃん』入賞レシピ

ジャガイモとハムの卵グラタン

tomotomo_120 さん



〈材料（2人分）〉 ゆで卵 2個、玉ねぎ（みじん切り）1/8個分、マヨネーズ 大さじ3、生クリーム 大さじ2、ジャガイモ 200g、ハム 2枚、粉チーズ 適量、刻みパセリ 適量

〈作り方〉

1. ゆで卵をボールに入れ、フォークなどで細くなるまで潰す。
2. （1）の中にみじん切りにした玉ねぎ、マヨネーズ、生クリームを順に入れて混ぜる。
3. ジャガイモは皮を剥いたら横半分に切り、更にスライスする。
4. ハムは短冊切りにする。
5. （3）のジャガイモを耐熱皿に並べ、ラップをする。ラップをしたら、600wのレンジで2分加熱する。
6. （5）のラップを外し、（4）のハムを散らす。
7. （6）の上に（2）のをのせ、具材が隠れるように広げる。
8. （7）に粉チーズを振るい、中温（740W）のトースターで5分焼く。焼き上がったら、刻みパセリを散らす。

〈POINT〉

- ・ レンジやトースターの機種によって加熱時間が変わってくるので、調整して下さい。