

## 白土ばれいしょのグラタン

【 バターを使わずにグラタンに仕上げました 】

### 【 材 料 】 (4人前)

白土ばれいしょ (厚さ1cm)	280g
長野県産しめじ	160g
スライスコン	100g
にんにく(半割)	4ヶ
牛乳	400cc
クリーム47%	200cc
塩	4g
白コショウ	少々
パルメザンチーズ	20g
ピザチーズ	80g
オリーブ油	少々
ソースターチ	適量

### 【 作り方 】

- ① 白土ばれいしょの皮をむき、丸く筒状にする  
これを1cmの厚さにスライスして水でよくさらしておく
- ② 鍋にじゃがいもを入れて牛乳とクリーム、塩、コショウを  
して火にかけ、じゃがいもが柔らかくなったザル  
に一度あげておく。
- ③ グラタン皿に半分にカットしたコンをすりつけて  
香りに移す。②のじゃがいもを並べておく。
- ④ オリーブ油でベーコンとしめじをソテーして  
じゃがいもの上に散らしておく
- ⑤ じゃがいもを煮たミルクとクリームにソースターチで  
トロミをつけて上からかける
- ⑥ チーズをふり180℃のオーブンで10分焼く