

## 【うなぎとポテトの重ね焼き】



### 材料(4人前)

うなぎ(白焼 使用)	1尾
じゃがいも(薄切り)	中2個(200G)
玉ねぎ(薄切り)	中1/2個(80G)
ハム(みじん切り)	100G
オリーブオイル	大さじ1
生クリーム	140cc
塩・こしょう	少々
バルメザンチーズ	大さじ3
パセリ(みじん切り)	少々

### 作り方

1. じゃがいもは水にさらさず、オリーブオイル油をまぶしておく。
2. フライパンにクッキングシートを敷き、1/2の量のじゃがいも、玉ねぎを順に重ね、塩・こしょうをし、さらに1/2の量のうなぎ、ハムをのせる。
3. 2をもう一度繰り返します。
4. フタをして中火で加熱し、蒸気が出たらとろ火にする。
5. 生クリームとバルメザンチーズをふり入れ、フタをして全体に火が通るまで約4分焼く。火を止め、余熱で約3分おく。
6. 器に盛り、パセリを散らす。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2