



フランス

## トマトのたらこマヨグラタン



## 材 料 (3 ~ 4 人分)

たら	2 切れ
----	------

じゃがいも	2 個 (300g)
-------	------------

トマト	中 1 個 (ミニトマトなら 7 ~ 10 個)
-----	--------------------------

とろけるチーズ	2 枚 (約 40g)
---------	-------------

## ■たらこマヨソース

たらこ -A	小 1 腹 (20g)
--------	-------------

マヨネーズ -A	大さじ 3
----------	-------

牛乳 -A	大さじ 3
-------	-------

めんつゆ 3 倍濃縮 -A	小さじ 1
---------------	-------

使用した容器：幅 23× 奥行 23× 深さ 5.5 (cm)

満水容量 2,000mL の耐熱皿

(品番 HKOZ-200)

## 作 り 方

- 1 オープンは鉄板を中に入れたまま 220℃で予熱する。
- 2 たらに軽く塩 (分量外) をふり、表面にでた水分をキッチンペーパーでふきとる。  
塩の量は 1 切れにつき親指と人差し指で軽くつまんだ程度。
- 3 じゃがいもは洗って芽を取り、皮つきのまま 4 等分して 2 ミリ幅の薄切りにする (3 ミリ以内ならどんな切り方でも OK)。
- 4 トマトはヘタを取り、ヘタの部分から半分に切った後、5 ミリ幅の薄切りにする。
- 5 たらこマヨソース (A の調味料) を和える。  
たらこはお箸で挟んで中身のプチプチだけ取りだす。
- 6 耐熱皿に、じゃがいもから敷き詰める。  
じゃがいもを全て入れたらトマトを入れ、たらこマヨソースを 4 分の 3 くらいかける (ざっくりで OK)。
- 7 たらをのせ、とろけるチーズを手でちぎりながらのせる。  
最後に残りのたらこマヨソースをかける。
- 8 220℃のオーブンで 25 分~ 30 分加熱してできあがり。アツアツですぐには取りだせないので焼きあがり後、30 分程度はオーブン内で蒸らす。

※冷蔵保存：6 日間