

# クリーミー ポテトグラタン

10 人前

使用商品

ハイツ 1,500g グルメマッシュポテト

## 材料

- 180g 豚挽肉
- A 100g 玉ねぎ (みじん切り)
- 50g にんじん (みじん切り)
- 2g 塩
- 適量 こしょう
- 適量 サラダ油
- 500g ハイツ グルメ
- B マッシュポテト
- 350ml 牛乳
- 100g ピザ用チーズ

## 作り方

1. ホテルパンにAを入れ、塩、こしょう、サラダ油をかけ、スチコンコンビスチーム160°Cで3~5分加熱し、さらに全体を混ぜてから2~3分加熱する。
  2. 別のホテルパンにBを入れ、スチコンスチーム100°Cで5~10分加熱してよく混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。
  3. 耐熱容器に②を入れ、ピザ用チーズを散らし、スチコンコンビスチーム200°Cで10~15分加熱する。
- ★ 豚ひき肉に変えて  
…サーモン、白身魚、ゆで卵など

## 備考

なめらかななかに深いコク  
パン粉をかけて焼けば揚げなくてもコロケの味に

