

■ 萩の瀬つきあじの開きとじゃがいものグラタン

(萩を味わう)



○ 材料 (4人分)

じゃがいも	…5コ
にんにく	…1片
瀬つきあじの開き	…3尾
タイム	…1枝
パセリのみじん切り	…大さじ1
ディル	…3枝
牛乳	…120cc
生クリーム	…120cc
[分量外]	バター、塩、こしょう

○ つくり方

- [1] じゃがいもは茹でて、7mmにスライスします。
- [2] フライパンに油を熱し、あじをにんにくのスライスと香草(タイム、ディル)で焼き、身をほぐし、パセリとディルのみじん切りを入れます。
- [3] 耐熱容器ににんにくをこすりつけ、バターをぬります。
- [4] [3]にじゃがいも1/3量を敷き、塩・こしょうを振り、あじをのせ、じゃがいも1/3量をのせ、塩・こしょうを振り、あじをのせ、じゃがいも1/3をのせ、塩・こしょうを振り、生クリーム・牛乳を注ぎ、ディル、バター大さじ1を散し、200度のオーブンで15分焼きます。