

サーモンポテトグラタン

乳製品が入っていないなくても、クリーミーな味のグラタンになりました



材料(4人分)

生鮭	200g
塩 こしょう	少々
酒	大さじ 1
じゃがいも	4 個
しいたけ	3 枚
クリームコーン	400g
オリーブオイル	小さじ 1
塩	小さじ 1/2

作り方

- 1 鮭は皮と骨を取り除き、一口大に切り、塩、こしょうをふる。
- 2 じゃがいもはよく洗い、皮ごと、一口大に乱切りにしてさつとゆでる。しいたけは軸をとり薄切りにする。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し 1 の鮭、2 を炒め、酒、塩こしょうで調味する。
- 4 3 を耐熱容器に入れ、クリームコーンをかけ、250℃のオーブンで焼き色がつくまで焼く。