

# アップルポテト重ね焼き

りんごの色合いがきれいなグラタンです



## 材料 (直径18cm丸のオーブン皿)

じゃがいも	……	4個
りんご	……	1個
玉ねぎ	……	1/2個
豚ロース薄切り	……	200g
豆乳	……	200ml
コーンスターチ	……	適量
オリーブオイル	……	適量
塩・こしょう	……	少々

## 作り方

- 1 じゃがいもは、洗って皮をむき5mmくらいの輪切りにする。  
オーブンは220℃に余熱しておく。
- 2 りんごは8等分に切り、芯を除いていちよう切りにする。
- 3 玉ねぎは薄切りにする。
- 4 豚肉は3-4cm長さに切り、塩、こしょうをして、コーンスターチをまぶしておく。
- 5 フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎと塩少々をいれ炒める。玉ねぎが透明になってしんなりしたら、じゃがいもを加えて炒める。じゃがいもの周囲が透明になって少し火が通ったら火からおろす。
- 6 耐熱容器に薄くオリーブオイルを塗り、5のじゃがいもと玉ねぎの半量を並べる。その上に、半量の豚肉、そしてりんごを並べる。残りの半量を順に重ね、豆乳をかける。
- 7 6をアルミホイルで覆い、オーブンの上段で20分、ホイルをとって25分焼く。
  - ・コーンスターチのかわりに片栗粉を使ってもよいでしょう。
  - ・じゃがいもは男爵をつかうとホクホクに、メイクインではねっとりした食感になります。