

アイスバイン

クッキング



アイスバインとポテトの重ね焼

アイスバイン 1袋
ピザ用チーズ 適量
じゃがいも 中2個
玉ねぎ 1/2個
オリーブオイル 大さじ2

- 1.じゃがいもとアイスバインを5mm厚にスライスする。
- 2.玉ねぎもスライスする。
- 3.グラタン皿に油を薄くひき、アイスバインとじゃがいもを交互に重ね広げ、玉ねぎのスライスを散らした上に、オリーブオイルとピザ用チーズをかける。
- 4.オーブンを260℃に熱し、約17～20分焦げ目がつくまで焼く。