

イチジク
レシピ

イチジクのポテトグラタン



材 料

ジャガイモ	1 個	バジル	少々
玉ねぎ	50g	パン粉	適量
豚挽き肉	50g	塩	小 1/4
イチジク	2 個	胡椒	少々
ナツメグ	少々	クリームチーズ	18g
オリーブオイル	大 1	イチジク (盛り付け用) (2cm 薄切り)	1 個

準 備

- ・ジャガイモの皮をむき、小さめに切り、水にさらしておく。
- ・オーブンを 180℃で余熱しておく。

作り方

1. 鍋で水からジャガイモを串がすっと入るまで茹でる。熱いうちにジャガイモをボールの中でつぶす。
2. 玉ねぎをみじん切りにし、しんなりするまで炒める。
3. 豚挽き肉を加え、塩、胡椒、ナツメグを加える。
4. イチジクの皮をむき、小さめに切って入れ、混ぜる。
5. つぶしたジャガイモが入ったボールに入れ混ぜる。
6. ココットの半分くらいまで種をいれ、クリームチーズと、盛り付け用のイチジクを入れる。その上から種を入れ、盛り付け用のイチジクをのせパン粉をふる。
7. 予熱しておいたオーブンで様子を見ながら 15 分焼く。