



## 芋とチーズの重ね煮

： 作り方 ：

[こども一人分]

• ジャガイモ	90g
• 玉葱	25g
• ベーコン	15g
• スライスチーズ	10g
• バター	2g
• 牛乳	20g
• 塩こしょう	適量
• 生クリーム	3g
• パセリ	適量

※ジャガイモ→南瓜に変えても  
できますよ♪

1. ジャガイモは3~5mm位の薄切り、玉葱・ベーコンは千切り、パセリはみじん切りにしておく
2. 鍋にバターを少々ぬり、玉葱、ジャガイモ、ベーコン、スライスチーズを重ねるように鍋に入れ、塩こしょうをふる
3. 残りのバターを数箇所に分けて入れ、牛乳を注ぐ
4. アルミホイル等に穴を開けて3にかぶせて蓋をし、火にかける
5. 火が通ったら生クリームを入れ、パセリを加えてひと煮立ちさせる

作りやすい分量に変更して下さいね！