

2024年2月号

【料理名】 さつまいもの甘酒グラタン



【主材料】（2～3人分）

さつまいも……300g

レーズン……30g

A おろししょうが……小さじ $\frac{1}{2}$

A 生クリーム、甘酒……各 $\frac{1}{2}$ カップ

A 塩……小さじ $\frac{1}{2}$

シナモンパウダー……少々

【作り方】

1. さつまいもは皮つきのままスライサーで薄い輪切りにし、レーズンと合わせる。
2. 耐熱容器にバターを薄く塗って1を敷きつめ、よく混ぜたAをかける。軽くラップをして600Wの電子レンジで10分加熱し、そのまま5分おく。
3. シナモンをふってオーブントースターで5～6分焼く。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1カップ＝200ml、1合＝180ml、大さじ1＝15ml、小さじ1＝5mlです。
- * 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。