



さつまいものグラタン風

材料 4人分

さつまいも	1本 (400g)	生クリーム	80ml
ベーコン	2枚	シュレッドチーズ	40g
アーモンド (皮付)	6粒	シナモン (粉末)	適量

作り方

- 1 さつまいもは皮のままよく洗って縦横に4等分する。
ボウル入れた水の中に切り口が浸かる様に入れ、5分程おいてアクを抜く。
- 2 ベーコンは1cm長さに切る。
アーモンドは粗みじんに切る。
- 3 容器に①のさつまいもを入れてフタをする。
電子レンジ (500W) で7分加熱し、5分蒸らす。※1000Wで5分
- 4 安全目視フロートが下がっていることを確認し、フタを開ける。
- 5 さつまいもを取り出して皮が厚めに残るように中身をすくい取り、別の容器に入れて生クリームを加えて混ぜる。
- 6 ⑤で残したさつまいもの皮に中身を入れ、②とチーズをのせる。
容器に入れてフタをしないで電子レンジ (500W) で3分加熱し (1000Wで2分)、チーズが溶けたら出来上がり。
器に盛ってシナモンをお好みでふる。