



Patate con crema e alicí al forno

じゃがいもの濃厚グラタン



【材料】4名分

じゃがいも	3 個〜 (皮付 300 g 程度)
塩 (コンチェント)	小さじ 1/3
たまねぎ	中 1 個
※アサクラ EVO	大さじ 1
塩 (コンチェント)	小さじ 1/3
生クリーム	1 パック (200cc)
※オルチョアンチョヴィフィレ	3 切れ
パン粉	少々

※印はアサクラアイテム

※塩はコンチェントラードデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.221 (ダイジェスト)
vol.83 (フルレクチャー)

【作り方】

- 1) たまねぎは繊維に直角にスライスする
- 2) フライパンにたまねぎ、EVO、塩を小さじ 1/3 入れて火をつける
しっとり、くたっとするまで 7〜8 分炒める
- 3) じゃがいもは洗って皮をむき 5 mm 厚さにスライスしてそれを薄く千切りする
- 4) じゃがいもに小さじ 1/4 程度の塩をからめておく
- 5) オルチョアンチョヴィフィレは 1 フィレを 10 等分程度にちぎっておく
- 6) 耐熱皿にじゃがいもの半分を敷き、その上から玉ねぎをちらしアンチョヴィの半量をランダムにちらす
- 7) 上からまたじゃがいもを広げてアンチョヴィも散らす (何層にしてもよい)
- 8) 生クリームをそそぎ上からパン粉をうっすらと散らす
※この時、じゃがいもの高さ位まで生クリームがひたひたになるようにする
生クリームが足りない場合は牛乳か、豆乳を足して調整する
- 8) 上からパン粉をふりかけ 200℃に予熱したオーブンで 40 分程焼く
(玉ねぎが上に出ていると焦げやすいので途中様子を見てアルミホイルをかぶせる)

☆この料理の名前の由来 wikipedia より

北欧料理の名前。クリスマスに食される料理。19 世紀に実在したと言われる菜食主義者のエリク・ヤンソンという宗教家があまりにもおいしそうな見た目と匂いに勝てずついに口にしてしまった」と紹介される事が多い。しかし宗教家エリク・ヤンソンはたしかに存在していたもののスウェーデン語で記述された情報においてその人物と当料理「ヤンソンの誘惑」との関連を示唆する情報源は見つからないため、この由来に対する信憑性は低いものと思われる。