

ポテトのハモンセラーノ包みグラタン風



ingredients (4人分)

ハモンセラーノ(エスパーニャ社)	4枚
じゃがいも	4個
カニ缶	1缶
ミックスベジタブル	100g
塩、こしょう	各少々
ホワイトソース(市販)	1缶
とろけるチーズ	適量

recipe

1. じゃがいもは茹でて皮をむき、マッシュしておく。
2. 1が冷めたらカニ缶とミックスベジタブルを混ぜ、軽く塩とこしょうで味をつけ俵型に8等分する。
3. ハモンセラーノを半分に切り、2を巻く。
4. 耐熱ガラスに3を乗せ、上からホワイトソースととろけるチーズをかけて180度のオーブンで5～6分焼く。

Yasuyo Kawasaki