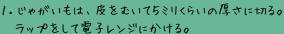




【材料】3~4人分

- ・鶏ハム・・1本
- ・いゃがいも・・・2個
- ・パター・・・適量
- ・チーズ・・・ 適量
- ・塩こしょう・・・少々

(あればハーナソルトやアンチョピなど)







2.鶏ハムもちミリくらいの厚さに切って 耐熱皿に1のじゃがいもと交互に並べる。 塩こしょうをふって、ちぎったパターを散らし チーズをたっぷりのせるの 塩をハーナソルトやアンチョビに代えてもの!



3.トースターでワ~8分、チーズにこんがり 焼き目がつくまで焼くの 仕上げに、あればパヤリカやパセリをふって 出来上がり!

デバムのカデリスは 31回額バム香巻<sup>夫に掲載しています</sup>



鶏ハムといゃがいもで、簡単がラタンです。

朝、ハムをスライスしてじゃがいもをチン!までしておけば、帰ってすぐにアツアツの一品が完成します。 すぐにできるので、パゲットを添えて朝いはんにもおススメです。もちろんお酒のおつまみにも! 鶏ハムのアレンジレシピの一つにぜひお試しくださいねの