

鶏ハムチーズ焼き



【材 料】 3~4人分

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

(あればハーブソルトやアンチョビなど)



鶏ハムの作り方は
第31回鶏ハム巻きに掲載しています
←

1. じゃがいもは、皮をむいて5ミリくらいの厚さに切る。
ラップをして電子レンジにかける。



2. 鶏ハムも5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、ちぎったバターを散らし
チーズをたっぷりのせる。
塩をハーブソルトやアンチョビに代えても◎!



3. トースターで7~8分、チーズにこんがり
焼き目がつくまで焼く。
仕上げに、あればパプリカやパセリをふって
出来上がり!



memo

鶏ハムとじゃがいもで、簡単グラタンです。

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、バゲットを添えて朝ごはんにもオススメです。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。