

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：2人分

- パープルポテト：4個（スライス）
- 生クリーム：200ml
- 牛乳：100ml
- ラベンダーの花：少量（乾燥）
- グリュイエールチーズ：100g（すりおろす）
- 塩、白胡椒：各適宜

作り方

1. パープルポテトを薄切りにし、塩水でさっと茹でます。
2. 生クリーム、牛乳、ラベンダーの花を小鍋で温めます。
3. オープン耐熱皿にポテトを重ね、クリームミルクを注ぎます。
4. グリュイエールチーズを上から散らし、180℃のオーブンで30分焼きます。