

## ○ 材料(6人分)

ジャガイモ(メークイン)	3個(250g)
ベーコン(ブロック)	30g
玉ねぎ	半分(50g)
ルブロッション	50g
	なければカマンベールでも
白ワイン	100cc
牛乳	150cc
生クリーム	50cc
オリーブオイル	大さじ1
塩、胡椒	

皮をむいて2センチ角くらいの大きさに切る  
→水にさらさない

短冊切り

繊維に添って5ミリ厚程度のスライス

薄めにスライス。水にはさらさない

## ○ 作りかた

1. ジャガイモはふわっとラップをかけてレンジで柔らかくなるまでチンする。
2. フライパンにオリーブオイルを敷いてベーコン、玉ねぎを炒める。(塩少々) 玉ねぎに透明感が出てきたら白ワインを入れてアルコールが飛ぶくらいに煮詰める。
3. ①、牛乳、生クリーム、塩適量、胡椒を加えて弱火で少しとろみがつくまで火にかける。
4. いただく前に③を温め、耐熱皿に並べその上にチーズをのせて180度~200度に余熱したオーブンで5、6分程度チーズが溶けるまで焼く。

## \*ルブロッション

フランスサヴォワ地方のウォッシュ、セミハードタイプのチーズ  
外皮を塩水で洗いエゾ松の木の板に乗せて熟成するため外皮は固めで  
香り高い。いただくときは皮も一緒に。

