

## 家庭でドイツ料理を作しましょう

### 第6回 牛ひき肉とジャガイモの重ね焼き 淡雪のリンゴピューレ

料理研究家 日下部管子さん

Fr. Sugako Kusakabe

#### 【牛ひき肉とジャガイモの重ね焼き】

##### \*材料（4人分）

- ・牛ひき肉 400g
- ・玉ねぎ（みじん切り）1個
- ・ニンニク（みじん切り）1かけ
- ・バター 20g
- ・塩、胡椒 少々
- ・ナツメグ 少々

---

- ・ジャガイモ 6個（1kg）
- ・塩 小さじ1/2
- ・バター 100g
- ・卵黄 4個分
- ・塩 小さじ1/2
- ・胡椒 少々

---

- ・バター 適量



##### \*作り方

- 1 ジャガイモは皮つきのまま、塩を加えた水に入れて柔らかく茹で、すぐに皮をむいて、熱いうちにバターと卵黄を加えてよく混ぜ合わせ、塩・胡椒で味を調えます。
- 2 フライパンにバター20gを熱し、玉ねぎとニンニクを香りが出るまで炒めます。
- 3 2の中にひき肉を入れ、かたまりができないように、ほぐしながら混ぜ合わせ、火を通します。
- 4 ひき肉全体に火が通ったら、塩・胡椒・ナツメグを入れて味を調べ、火を止めます。
- 5 グラタン皿にバターを薄く塗り、1のジャガイモの半量を敷き、その上に4のひき肉を敷き詰め、表面を平らにします。
- 6 残りのジャガイモを口金をつけた絞り袋に入れ、5の上に絞り出して飾ります。
- 7 200℃のオーブンに入れ、表面に焼き色がつくように焼き上げます。



## 【淡雪のリンゴピューレ】

### \*材料（4人分）

・卵白	2個
・砂糖	大さじ2
・塩	一つまみ
・ヨーグルト	200g
・リンゴのピューレ	200g
・シナモンパウダー	少々



### \*作り方

- 1 ボウルにヨーグルトとリンゴのピューレを加えて混ぜ合わせておきます。
- 2 別のボウルに卵白と砂糖、塩を加え、しっかり角が立つまで泡立てます。
- 3 1のボウルの中に2のメレンゲを少しずつ入れ、泡を消さないように混ぜ合わせます。
- 4 器に盛り、上にシナモンパウダー少しを振ります。

