



# じゃがいものティアン

見た目も鮮やか、パーティー料理におすすめ！  
じゃがいもがしっとりしていて、  
トマトやチーズとの相性がばっちりの一品です。

**ティアン**とは、耐熱容器に色々な野菜を  
重ねて焼くフランス料理。

## 【材料】・2人分

じゃがいも	2コ
ズッキーニ	1/2本
トマト	2コ
たまねぎ	1/2コ
にんにく	2かけ
オリーブ油・ハーブソルト	適量
塩・こしょう	少々
ローズマリー(生)	1本
ピザ用チーズ	30g
パセリ	適量

## 【作り方】

- 1 たまねぎを角切り、にんにくはみじん切りにする。
- 2 じゃがいも、ズッキーニ、トマトを薄切りにする。
- 3 にんにくをオリーブ油でいため香りがたったら、たまねぎ・塩・こしょう・ハーブソルトを加える。
- 4 耐熱容器にオリーブ油をふきつけ、③を敷く。
- 5 ④の上に②を交互に並べる。
- 6 ハーブソルト、こしょう、ローズマリーを散らし、アルミホイルをかぶせ  
200℃のオーブンでおよそ30分間焼く。
- 7 ⑥のアルミホイルを外し、ピザ用チーズをかけおよそ15分間焼く。
- 8 みじん切りにしたパセリを⑦にトッピングしたら完成！



## おいしいじゃがいもの選び方

- ①肌がきれいでしわが寄ってないもの
- ②重量感のあるもの
- ③芽が出ていないもの

## じゃがいもの保存方法

新聞紙に包み、  
風通しの良い暗い場所で保存