

## じゃがいもとパルメザンのフリッタータ

### 材料 (6-8人用)

皮をむいたじゃがいも 750g  
皮をむいたさつまいも 500g  
大きめの玉ネギ (うすくスライス) 1個  
オリーブオイル 大さじ1  
全卵6個 (軽くといておく)  
生クリーム 450ml  
パルメザンチーズ (すりおろす) 1/4 カップ  
タイム 大さじ2  
塩・黒こしょう  
トッピング用パルメザンチーズ 1/2 カップ



### 作り方

1. オーブンを 180℃に余熱する
2. 5mm幅にじゃがいもとさつまいもをスライスする
3. フッ素加工フライパン (くっつきにくいもの) を中火にかけ、やわらかくなるまでこがさないように玉ネギを5分ほどオイルで炒める。
4. パイレックス ボールに、全卵、生クリーム、パルメザン、タイム、塩こしょうを合わせる。
5. パイレックス スクエアベイキングデッシュに油を少々なじませ、じゃがいもとさつまいも、炒めた玉ねぎを交互に並べて層を作っていく。半量の卵液を流し、同じ層を重ねる作業を続ける。残りの卵液を流し、トッピング用パルメザンチーズをのせる。
6. オーブンに入れ、火が通るまで焼く。
7. 焼けたら少し冷まし、サラダとともに食卓へ。