

積み重ねて、じっくり焼いたら完成。  
手間いらずの主役級料理

四季彩ごはん

## スキヤロップポテト



## スキヤロップポテト

【材料】(4人分)  
(18×25cmの容器1台分)

じゃがいも……………6個(1kg)  
玉ねぎ……………1個  
原形スモークベーコン……4枚  
小麦粉・バター……………各大さじ4  
ピザ用チーズ……………180g  
牛乳……………2½カップ  
塩・こしょう・パセリの  
みじん切り……………各適量

### 【準備】

- ・耐熱容器にバター(分量外)を薄くぬる
- ・オーブンは180℃に予熱する

### 【作り方】

1. じゃがいもは薄い輪切り、玉ねぎは薄切り、ベーコンは短冊切りにする。
2. 牛乳を鍋に入れて沸騰直前まで温める。
3. 耐熱容器にじゃがいも、玉ねぎを順に重ね、塩、こしょう、小麦粉をふってバターとチーズを散らす。同様にして4回重ね、2を回しかける。
4. オーブンで約45分焼いて中まで火を通す。取り出してパセリを散らす。

調理時間  
約70分

### 今月のコープ商品



原形スモークベーコン  
(スライス) 90g

国産豚肉を使用し、厚めにスライス。

## 店舗 information



12月はイベントがいっぱい! クリスマスやお正月用品など、  
ハレの日の食卓はコープにおまかせください!



12/1(土)・2(日)

毎月恒例  
くらし応援  
フェア  
ポイント  
5倍

※12月ビンゴ12/1～スタート

12/9(日)・16(日)・24(日)・25(火)・28(金)・29(土)

12月の  
臨時  
5倍  
デー

調味料や買い置き品、  
迎春用品のご準備は  
5倍デーがおトクです!

・大晦日12/31は、全店よる8時に閉店  
いたします。

・1月1日・2日は全店休業し、1月3日あさ  
10時から新年の営業を開始いたします。

★1月の「きょうまるの日(電子マネー  
チャージデー)」は1月3日に実施!

発行 京都生活協同組合 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2018年11月26日・通巻652号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月～金 8:45～21:00 土 9:00～17:30(日休み)



京都生協 公式  
Facebook  
フェイスブック更新中!

<https://www.facebook.com/kyotocoop>

