



### 【材料】（4人分）

じゃがいも	300 g
玉ねぎ	150 g
トマト	1個
だし汁	2/3 カップ
パセリ	適量
塩	小さじ 1/3 弱
こしょう	少々
バター	大さじ 1

### 【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむいて薄切り、玉ねぎも薄切り、完熟トマトは湯むきして種を除き、5 mm角に切る。
- ②鍋にバターを塗り、じゃがいも 1/3 量を平らに敷き、玉ねぎ 1/3 量をおき、トマト 1/3 量をのせ、塩・こしょうを振り、バターを散らす。これを 3 回繰り返して重ねる。
- ③②にだし汁を入れ、紙ふたをして火にかける。煮立ったら弱火にし、30～40 分煮て、パセリを振る。