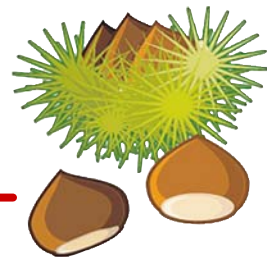


よろず 王道レシピ

秋の味覚の王道、「栗」を使ったレシピ。

栗・エビ・帆立入り じゃがいもグラタン



◆材料（4人前）

栗	300g
じゃがいも	500g
むきエビ	150g
帆立	150g
キャベツ（柔らかいもの）	300g
玉ねぎ	300g
マッシュルーム	100g
おろしチーズ（エメンタール）	300g
バター（無塩）	40g
小麦粉	40g
牛乳	500cc
白ワイン	30cc
イタリアンパセリ、オリーブオイル	適量
塩、コショウ	適量

◇作り方

- じゃがいもの皮をむき、5ミリの厚さの輪切りにし、好みの硬さに茹でる。
（沸騰すれば塩を少し加える）
- 栗は、水から入れ、10分間沸騰させて茹で、皮としぶ皮をとって、適当な大きさに切る。
- むきエビと帆立は、白ワイン30ccを加え、塩・コショウで下味をつける。
- 玉ねぎ、マッシュルームは薄切り、キャベツは乱切りにしておく。
- ホワイトソースを作る：
一鍋にバターを入れ、弱火で溶かす。
一小麦粉を入れ、小麦粉がさらっとするまで焦がさないように混ぜる。
一鍋を火からおろし、人肌に温めた牛乳を少しずつ入れながら混ぜる。
一鍋を戻し、中火でとろみが付くまで混ぜ、塩・コショウで味をととのえる。
- 玉ねぎとキャベツをオリーブオイルでしんなりするまで炒め、次にマッシュルームを入れて炒める。
- 更にイタリアンパセリを加え、塩・コショウで味をととのえる。
- 5のホワイトソースが温かいうちに、6を入れ、更に栗、むきエビ、帆立を加えよく混ぜる。
- グラタン皿にじゃがいもを敷き、その上に7を入れ、更にチーズで覆う。
- 220度のオーブンで約20分、表面が適度に焦げるまで焼き上げる。



⑤



⑨



⑨

