

エリンギと玉ねぎの愛情グラタン

竹中 真沙美



材料(4人分)

エリンギ 8本
ほうれん草 200g
玉ねぎ 1個
ベーコン 3枚
バター 大さじ4
小麦粉 大さじ4
牛乳 2カップ
塩、こしょう 少々
粉チーズ 適量
マヨネーズ 大さじ2

作り方

- ① エリンギは、縦に4～6割りに裂き、ひと口大に切る。玉ねぎは薄切り、ベーコンは細切りにする。ほうれん草は塩ゆでして3cm長さに切る。
- ② フライパンにバターを溶かし、玉ねぎをしんなりするまで炒め、ベーコン、ほうれん草、エリンギを加える。炒め合わせたら塩、こしょうで味付けをする。
- ③ 小麦粉をふり入れて炒め合わせ、牛乳を加えてかき混ぜながら、とろみがつくまで煮る。
- ④ グラタン皿に③を入れ、粉チーズをふりマヨネーズをかけて、強火(230℃～250℃)のオーブンでこんがり焼く。

ひとことメモ

奈良特産品のほうれん草を使っています。
きのこ野菜のあっさりグラタン。