

奈良グラタン

松井 美穂



材料(4人分)

しいたけ、ぶなしめじ、エリンギ・・・150～200g
大和肉鶏・・・100g
玉ねぎ・・・1/2個
チーズ
バター
白ワイン
塩、こしょう

◆ホワイトソース

小麦粉・・・40g
バター・・・40g
牛乳・・・400cc(2カップ)
生クリーム・・・大さじ4
塩、こしょう

作り方

- ① ホワイトソースを作る。
バターを溶かし、小麦粉を加えて弱火で炒める。鍋底を冷やして、牛乳、生クリームを加える。また、火にかけ、とろみがついたら塩、こしょうで味を調える。
- ② 鍋にバターを溶かし、玉ねぎ、大和肉鶏、きのこの順に炒め、塩少々と白ワイン少々入れて①とあえる。
- ③ グラタン皿にバターを塗り、チーズをのせて、強火のオーブンで焼く。



ひとことメモ

奈良特産品の大和肉鶏を使っています。
きのここと鶏肉の簡単おいしいグラタン。



きのこの豆知識

●原木栽培と菌床栽培

【原木栽培】原木に穴をあけて種菌を打ち込み、1年間、林間地など自然環境下において菌を蔓延させてきのこを発生させる方法です。

【菌床栽培】オガコに米ぬかなどの栄養源を加えて固めたものに種菌を接種し、3ヶ月ほど、空調設備などを備えた施設内において菌を蔓延させてきのこを発生させる方法です。

林野庁ホームページより抜粋