



開講日

講師名



レシピ名

大根のクリームグラタン

材料（4人分）

大根 700g（皮ごと）
ベーコン 4枚
しめじ 100g
バター 20g
小麦粉 大4
白ワイン 大2
牛乳 500cc
顆粒コンソメ 小1
塩 少々
こしょう 少々
しょうゆ 小1/2
生クリーム 大3

ピザ用チーズ 90g
パン粉 大2
パセリ（乾） 小1

作り方

- ・ガスオーブンは230 に予熱しておく。
- 1. 大根はよく洗い、皮ごと3cm長さのマッチ棒大に切る。
ベーコンは5mm幅に切る。
しめじは石づきを取り除き、小房に分ける。
- 2. フライパンにバターを入れて火にかけ、ベーコンを加えて炒める。
ベーコンが色づいたらしめじを加えて炒める。
- 3. 大根を加えて炒め、しんなりしたら白ワインを回し入れる。
時々混ぜながら、水分がなくなるまで炒める。
水分が飛んだら小麦粉を少しずつ振り入れ、1分ほど炒めて火を通す。
- 4. 牛乳を数回に分けて加え、顆粒コンソメも入れる。
コンロタイマーを4分に設定し、全体を混ぜながら濃度がつくまで煮詰める。
- 5. 塩・こしょう・しょうゆで味をととのえ、最後に生クリームを加えて火を止める。
- 6. グラタン皿に盛り、チーズ（半量）→パン粉→チーズ（残り半量）をのせる。
230 のガスオーブンで7分焼く。
- 7. 焼けたらパセリを振って完成。

【ワンポイント】

- ・大根は皮も使用する。
- ・中に入れる具材は冷蔵庫に少しだけ残ったものなどを活用する（ツナ・コーン・きのこ類など）。