



グラタンパン

秋 国 萌 衣

材料・分量(4人分)

玉ねぎ	1個(150g)	こしょう	少々
ほうれん草	2束	水	80ml
ミニトマト	4個	牛乳	160ml
なすび	1/2本	生クリーム	20ml
鶏もも肉	70g	ロールパン	4個
バター	8g	とろけるチーズ	適量
マッシュルーム(缶詰)	46g	パセリ	少々
オリーブオイル	大さじ1弱	ヨーグルト	400g
小麦粉	12g	いちごジャム	適量
コンソメ	6g	ミント	4枚
塩	少々		

作り方(時間:50分)

- ① オーブンを230度で予熱しておく。
- ② 具材を切る。[玉ねぎ:うす切り、ほうれん草:3~5cmのざく切り、ミニトマト:半分に切る、なすび:拍子木切り、鶏もも肉:1口大]
- ③ バターをフライパンに入れ、②のトマト以外の材料とマッシュルームを炒める。
- ④ ③にオリーブオイル、小麦粉、コンソメ、塩、こしょう、水、牛乳、生クリームの順に入れる。
- ⑤ ロールパンをくりぬき、くりぬいた部分に④とミニトマトを入れる。
- ⑥ ⑤にとろけるチーズをのせ、200度に下げて設定したてオーブンで5分程度焼き(ふたの部分も同時に焼く)、パセリをかけて完成。
- ⑦ ヨーグルトを器に盛り、ジャムをかけ、ミントをそえる。

セールスポイント

いつも作るグラタンにトマトやなすびを加えアレンジしました。

ヨーグルトで使用するジャムは出雲農林で作っているジャムです。