



白玉入りトマトクリームグラタン

吉田 海

材料・分量 (4人分)

白玉粉	110g	オリーブオイル	大さじ1
牛乳	100ml	生クリーム	200ml
トマト	1個	塩	適量
玉ねぎ	1/2個	こしょう	適量
ベーコン	40g	ブロッコリー	40g
しめじ	40g	ミニトマト	4個
まいたけ	40g	粉チーズ	40g

作り方 (時間:60分)

- ① 白玉粉に少しずつ牛乳を加え、混ぜる。5gずつ丸めて茹で、水を張ったボウルに入れておく。
- ② 湯剥きしたトマト、玉ねぎ、ベーコンをみじん切りにし、しめじとまいたけはほぐして小さめに切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎを炒め、しんなりしたらベーコン、しめじ、まいたけを入れて炒める。そこにトマト、生クリーム、白玉を加え、塩、こしょうで味
- ④ を調える。
- ⑤ ブロッコリーを小房に分けて塩茹でにする。ミニトマトは4等分に切る。
③を耐熱容器に入れ、ブロッコリー、ミニトマトを乗せ、その上に粉チーズをのせ、250度のオーブンで10分焼いたら完成。

セールポイント

白玉を作るとき、牛乳を一気に加えないようにしました。

白玉を茹で過ぎないこともポイントです。