



たけのこ和風グラタン

ちょっと一言！

・食材ごとに別々に味付けするのは少し手間がかかりますが、味がしっかりとして美味しくなります。

(4人分)

材料名	分量
ゆでたけのこ	150g
だし汁	200ml
みりん	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
生しいたけ	4枚
酒	少々
しょうゆ	少々
玉ねぎ	200g
バター	30g
小麦粉	大さじ2
味噌	大さじ2
牛乳	300ml
塩コショウ	少々
スライスチーズ	4枚

- ①たけのこは1cmに切り、調味料Aで煮る。
- ②しいたけを1cmのさいの目に切り、しょうゆと酒でいためる。
- ③玉ねぎを1cmに切りバターでいため、小麦粉を加えよくいためる。
- ④③に牛乳を入れてのばし、味噌を加えて塩コショウで味を調えソースをつくる。
- ⑤④に①②を加え、耐熱容器に盛り、チーズをのせて230℃のオーブンで焼けば完成。

レシピを作った団体・人

阿東林業研究会(山口市)