

2015年7月～9月村上市給食

2	料理名 枝豆とタマネギのグラタン
コメント	フランスパンをお麩に変えてもおいしいです。
材料 (4人分)	タマネギ 4個 枝豆(むき豆) 160g ホワイトソース缶 1缶 フランスパン 10cm 水 600ml 昆布 5cm角×2枚 生ハム 40g 塩 適宜 こしょう 適宜 チーズ(ピザ用) 適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. タマネギは皮をむき、根部分を切り落とし、一口大に切る。生ハムも一口大に切る。</li> <li>2. 鍋に水、昆布、生ハム、タマネギを入れて、弱火でフタをして15分煮る。</li> <li>3. 2. に枝豆を加え、フタをしてさらに10分煮る。その後、昆布を取り除く。</li> <li>5. グラタン皿に3. のタマネギと枝豆を半量を入れて、手でちぎったフランスパンを入れる。</li> <li>6. 残った3. にホワイトソースを加えて、温めながら混ぜ合わせミキサーにかける。塩、こしょうで味を調える。</li> <li>7. 5. に6. をかけ、チーズをのせ、190℃のオーブンで約15分焼き目が付くまで焼く。</li> </ol>
ワンポイント	綺麗な焦げ目が付いたら、焼き上がりです。