

## コンフと蕪のグラタン

大人も子どもも大好きなグラタンは、旬野菜のカブを使ってジューシーに。

### ★ 材料(2人分) ★

- コンフ(プレーン) 大さじ2と1/2
- 小蕪 3個
- a(水:500cc、コンソメスープのもと:顆粒6g)
- 長ねぎ 1本
- バター 10g
- 薄力粉 大さじ1
- 生クリーム 1/2カップ
- しょうゆ 小さじ1/2
- とろけるチーズ 50g
- 塩 少々



コンフ(プレーン)使用

### ★ 作り方 ★



- 1 蕪は皮を剥き8等分のくし切りにする。長ねぎは3cmの長さに切り、縦半分に切る。鍋にaを入れ、蕪を加えて煮る。沸騰したら弱火にして、串がすっと通るくらいまで煮る。



- 2 フライパンにバターを中火弱で熱し、長ねぎを炒める。さらにコンフ(プレーン)を加えて炒める。



- 3 薄力粉を加えて炒め、粉っぽさがなくなったら、牛乳を加えて木べらで混ぜ合わせる。



- 4 全体がとろっとしてくるまで混ぜ合わせ、しょうゆを加えて混ぜる。



- 5 耐熱皿にバターを少々(分量外)塗り、1の蕪を汁気を切って並べ、4をかけ、とろけるチーズをのせて200度のオーブンで12分焼く。

POINT

### 広沢さんの料理のポイント♪

かくし味のしょうゆがポイント。入れるタイミングを間違えないで！

TASTE

### 料理の感想

コンソメの味をたっぷり含んだ蕪、コンフが入ったコクのあるホワイトソース、カリッと焼けた香ばしいチーズが三位一体となった抜群の美味しさに。かくし味のお醤油がいい味出しています！