

最優秀賞 大館鳳鳴高等学校 チーム鳳鳴B

秋田の恵みたっぷりんごグラタン



『やさしく包み込む秋田の味をあなたに…』

中山のりんごをメインに、秋田味噌と寒麴で味付けしたあきたのホワイトソースを使って、いつでも温かく迎えてくれるふるさと秋田をイメージして作りました。昔懐かしい秋田の味を詰め込んだグラタンで、心から温まってください。

【材料】（2人分）

＜あきたのホワイトソース＞

バター・・・10g	米粉・・・10g
牛乳・・・90g	生クリーム・・・80g
秋田味噌・・・5g	寒麴・・・10g

＜具材＞

りんご・・・200g	たまねぎ・・・80g
長いも・・・40g	生きくらげ・・・30g
さつまいも・・・60g	バター・・・5g

＜たらの寒麴揚げ＞

生たら・・・40g	寒麴・・・4g
米粉・・・適量	サラダ油・・・適量
チーズ・・・10g	パン粉・・・適量
イタリアンパセリ・・・適量	

【作り方】

＜あきたのホワイトソース＞

- ①鍋を火にかけ、バターを溶かし米粉を入れて炒める。
- ②①に牛乳、生クリームを少しずつ入れてよく混ぜてのばし、さらに秋田味噌、寒麴を加えてよく混ぜる。

＜具材＞

- ③りんごは皮付きのまま2.5cmの角切りにし塩水にくぐらせる。たまねぎは薄切り、長いもは1cmの角切り、生きくらげは一口大にする。
- ④さつまいもは1.5cmの角切りにし、レンジで1分加熱する。
- ⑤具材をバターで軽く炒める。

＜たらの寒麴揚げ＞

- ⑥寒麴を薄く塗って一晩おいたたらに米粉をつけてカリッと揚げる。

＜仕上げ＞

- ⑦具材を器に盛りホワイトソースをかける。
- ⑧チーズ、パン粉をふり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。最後にイタリアンパセリをのせる。