

## 筍とワカメのグラタン

名前: 白井 まり子 @ ワイン&amp;チーズサロン ボンヌ・ソフレ

調理時間:約30分 分量:4人分

筍、ワカメ、ホタテがたっぷり入ったグラタン。白ミソを加えて、コクのある味わいに。



## Point

春が旬の食材と、シャルドネと相性の良い魚介を使い、ワインに負けないボリューム感のある料理にしました。

## 調理のコツ

白ミソを適量加えてコクを出しますが、入れ過ぎてミソ味にしないように気をつけましょう。

## 材料

茹で筍 ..... 300g  
 茹でホタテ(中) ..... 8個  
 ワカメ ..... 20g  
 バター ..... 10g  
 パン粉・チーズ ..... 適宜  
 塩胡椒 ..... 適宜

## 【ソースの材料】

バター ..... 20g  
 小麦粉 ..... 大さじ4  
 牛乳 ..... 500cc  
 白ミソ ..... 大さじ2

## 手順

- ① ホワイトソースを作る。フライパンにバターをとかして小麦粉を入れ、焦がさないようによく炒め、そこへ牛乳をすこしずつ加えて、泡立て器でよく混ぜる。
- ② 【1】に白ミソを加えてよく混ぜ、塩胡椒で味をととのえる。
- ③ ワカメは水で戻し、食べやすい大きさに切る。
- ④ 筍を食べやすい大きさに切り、ホタテと一緒にバターで炒め、【2】のソースに加える。
- ⑤ グラタン皿に【4】と【3】を盛りつけ、パン粉と削ったチーズを振りかけ、オーブンで焼き色がつくまで焼いて完成。

## このレシピに合うワインは… シャルドネ (春にオススメ)

甘くて香ばしいボリュームのあるワインと、バター・生クリーム・ミソのコクが調和。ホタテの甘みとシャルドネの豊富な果実味が、おいしさを引き立て合います。

