

Wa na negi グラタン (2人分)



【材料】

越津ねぎ……2本	とろけるチーズ…2枚
角ふ………50g	ベーコン………20g
こうや豆腐…20g	あさり(殻つき)…50g
バター………40g	塩………適量
小麦粉………大さじ3	
豆乳………400ml	
味噌………大さじ1/2	

【作り方】

- ① こうや豆腐は豆乳（分量外）にひたして戻し、角ふとともに一口大に切る。
- ② あさは茹で、殻から身ははずす。茹で汁は取っておく。越津ねぎは筒切りに、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ 越津ねぎの白い部分とベーコンをフライパンで炒め、グラタン皿に移しておく。
- ④ 鍋にバターを入れ、中火にかける。バターが溶けたら小麦粉を加え、よく混ぜる。
- ⑤ 味噌を加えてよく混ぜ、一度沸騰させてから火を消す。豆乳を少しずつ加える。
- ⑥ ペースト状になったら再び火にかけ、残りの豆乳を加えてよく混ぜる。
- ⑦ ホワイトソースになったら、越津ねぎの青い部分、①、②を加え、あさりの茹で汁で好みの固さまでのばし、塩で味を調える。
- ⑧ ③のグラタン皿に⑦をかけ、チーズをのせて250℃のオーブンで10～15分焼く。