

ダイコングラタン



材料(4人分)

ダイコン	600g
エリンギ	1パック
ベーコン	50g
オリーブオイル	大さじ1
水	150cc
コンソメスープの素	小さじ2
ホワイトソース	
タマネギ	1/2個
牛乳	200cc
薄力粉	大さじ3
バター	大さじ2
塩・コショウ	少々
とろけるチーズ	適量
パン粉	適量

作り方

- 1) ダイコンは1cmの厚さの輪切りにしてから拍子切りにする。
- 2) ベーコン、エリンギは1口大に切っておく。
- 3) 深めのフライパンにオリーブオイルを入れ、ベーコンを炒める。そこにダイコンを入れて少し透き通ってきたらキノコも入れてさらに炒める。
- 4) キノコがしんなりしたら水で溶いたコンソメスープの素を加えて、やや弱めの中火でダイコンがやわらかくなるまで煮る。
- 5) 出来上がった具とホワイトソースを混ぜ、耐熱容器に移したらパン粉をのせ、250°Cのオーブンで15分ほど焼く。

ホワイトソースの作り方

- 1) 別のフライパンに少量のサラダ油でみじん切りにしたタマネギを炒める。
- 2) タマネギがしんなりしたら、バターを加え弱火にして、小麦粉をふるい入れる。
- 3) 全体が混ざったら牛乳を少しずつ加えながらさらに混ぜ続ける。なめらかになったら塩コショウで味を整え出来あがり。

*キノコはエリンギ以外のマッシュルームやしめじ等お好みのものでも出来ます。