



優秀賞



白玉が入って新鮮食感

もちっと白玉 トマトクリームグラタン

調理時間
60分

柴田 隆斗さん

作り方

材料 (4人分)

- 1 白玉粉に少しずつ牛乳を加え混ぜる。5gずつ丸めて茹で、浮き上がったら取り出し、水を張ったボウルに入れておく。
- 2 湯剥きしたトマト、玉ねぎ、ベーコンをみじん切りにし、しめじとまいたけはほぐして小さめに切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎを炒め、しんなりしてきたらベーコン、しめじ、まいたけを入れて炒める。トマト、生クリーム、白玉を加え、塩で味を調える。
- 4 ブロッコリーを小房に分け、ミニトマトは4等分に切る。
- 5 3を耐熱容器に入れ、ブロッコリー、ミニトマトを乗せ、その上にチーズを乗せる。
- 6 180度のオーブンで10分焼く。

POINT

- 白玉を作る際、牛乳を一気に加えてしまうと混ぜにくいので、少しずつ混ぜながら加えると、きれいにまとまります。
- 白玉は茹ですぎると独特のもちもち感が無くなってしまいますので、浮いてきたらすぐに水を張ったボウルに入れるようにします。

白玉粉	110g
牛乳	100cc
トマト	1個
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	40g
しめじ	40g
まいたけ	40g
オリーブオイル	大さじ1
生クリーム	200cc
塩	5g
ブロッコリー	40g
ミニトマト	4個
シュレッドチーズ	80g