

---

**10/28 (金) かぼちゃとゆでたまごのグラタン** (福岡 由香さん)

---

(材料2人分)

かぼちゃ(正味) : 300g

ゆでたまご : 2個

たまねぎ : 1/2個

粗びきウィンナー : 4本

舞茸 : 50g

バター : 15g

薄力粉 : 大さじ2

牛乳 : 300ml

塩 : 小さじ1/2

黒こしょう : 少々

- ① かぼちゃは耐熱皿に入れて、ふんわりラップをかけて600Wのレンジで約6分加熱し、フォークでザックリ粗く潰してグラタン皿に広げる。
- ② ゆでたまごは横半分に切る。たまねぎは薄切りにして、舞茸はほぐし、ウィンナーは4等分に手でちぎる。
- ③ フライパンにバターを入れて中火で熱し、②のたまねぎを炒め、ウィンナー、舞茸を加えて、たまねぎがしんなりしてきたら、薄力粉を振り入れて、粉っぽさが無くなるまで炒める。
- ④ ③のフライパンに牛乳を少しずつ加えて、かき混ぜながら中火でとろみをつけ、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤ ①のかぼちゃの上に、④のソースをかけて、チーズを散らし、オーブントースターで7~8分焼く。
- ⑥ ⑤のグラタンのチーズにこんがり焼き色がついたら、取り出して、パセリのみじん切りをかける。

---

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。