

12/1 (木) 白菜のグラタン (今道 康弘さん)

(材料2人分)

白菜：100g

メンチカツ(市販)：100g

A { ケチャップ：70g
水：50mlB { 牛乳：150ml
ピザ用チーズ：50g

山芋：50g

塩：適量

(仕上げ)

ピザ用チーズ：50g

(トッピング)

パセリ：少々

- ① 白菜は一口大に切って、メンチカツは大きめのみじん切りにする。山芋はすりおろして、パセリはみじん切りにする。
- ② 鍋に①のメンチカツとAを入れて火にかけ、ミートソース状にする。
- ③ ホワイトソースを作る。別鍋にBを入れて火にかけ、チーズを溶かして、火を止め、①の山芋を加えて、よく混ぜ合わせ、味を見て塩で加減する。
- ④ グラタン皿に、①の白菜を敷き詰め、その上に②のミートソース、③のホワイトソースと順に重ねて、最後にピザ用チーズをのせる。
- ⑤ ④を230℃のオーブントースター(オーブン)で、表面に焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ ⑤が焼きあがったら、①のパセリを散らす。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また、NBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。