

二子さといもと秋鮭のみそグラタン

材料

- 二子さといも 200 g
- 玉ねぎ 1/2玉
- 鮭 1切
- バター（有塩） 30 g
- 小麦粉 30 g
- 牛乳 400ml
- みそ 大さじ1
- コンソメ 小さじ1
- 黒こしょう 少々
- ピザ用チーズ 50 g
- 料理酒 少々

作り方

- ① 二子さといもは皮を剥き、ひと口大に切り、箸が刺せるまで下茹でし、ざるにあげておく。
- ② 玉ねぎはスライスする。
- ③ 鮭の切り身はひと口大に切り、材料の料理酒を入れた湯で下茹でし、ざるにあげておく。
- ④ 中火で熱したフライパンにバターと②の玉ねぎを入れ、しんなりしてきたら、①のさといもを加え、小麦粉を入れて、焦げないよう炒める。
- ⑤ 粉っぽさがなくなったら牛乳とみそ、コンソメを加えて混ぜ合わせながら中火で熱する。とろみがついたら③の鮭を加えて混ぜ合わせ、火からおろす。
- ⑥ 耐熱皿に⑤を入れ、ピザ用チーズをかけて、210°Cのオーブンで15分ほど焼く。
- ⑦ ピザ用チーズに焼き色がついたら、黒こしょうをふって完成。

調理ポイント

二子さといもは他のさといもに比べてねっとりとした粘り気が強く、しかもトロツとしています。ですが、煮崩れしにくくように感じます。その特徴を活かして洋風のホワイトソースに合わせ、じゃが芋とは違う、トロツとクリーミーなグラタンにしました。

こだわったポイント

じゃが芋と違ってさといもはどうしても和食なイメージになりますが、このレシピでは秋が旬の鮭を入れ、少し“和”を加えてみそを加えました。（さといもと鮭、みその相性が私は好きなので...😊食べていて秋だなあと感じながら...フーフーしながら...😊）