



## おいでまいとオリーブ夢豚のライスグラタン

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

### ●材料 (3人分)

・おいでまい	1合
・オリーブ夢豚ミンチ	100g
・塩、コショウ	適量
・ニンニク	1/4片
・玉ネギ	1/2個
・椎茸	3個
・オリーブオイル	大さじ1
・日本酒	100ml

・デミグラスソース	100ml
・生クリーム	100ml
・レモン汁	小さじ1
・ピザチーズ	45g
・パセリみじん切り	適量
(水溶きコーンスターチ)	
・コーンスターチ	小さじ2
・水	小さじ2

### ●作り方

- ①『おいでまい』は、通常の水かげんで炊いておく。
- ②ニンニクはみじん切り、玉ネギと椎茸はスライスする。
- ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ加熱し、香りが出たらオリーブ夢豚ミンチを入れ炒め、色付けば、玉ネギと椎茸を入れしんなりとするまで炒め、軽く塩、コショウしておく。
- ④③のフライパンに日本酒を入れアルコール分をしっかりととばし、デミグラスソース、生クリームを入れ沸かし、水溶きコーンスターチを合わせ、塩、コショウ、レモン汁で味を調える。
- ⑤グラタン皿にオリーブオイルを塗り、焼き上がった『おいでまい』を平に入れ、④のソースを流し、ピザチーズを均等にちらし、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ⑥トッピングにパセリを散らして完成。

クセがなくさっぱりとした  
「おいでまい」に  
濃厚ソースがベストマッチ!



レシピ監修  
高松国際ホテル  
洋食料理長  
松原 勉さん

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking