



ハマチの白味噌グラタン

・材料 (4人分)

ハマチ	200g	
サツマイモ	200g	
玉ネギ (みじん切り)	1/2個	
(A) {	バター	30g
	サラダ油	10g
	薄力粉	40g
	牛乳	200CC
	白味噌	30g
白ワイン	20cc	
チーズ	40g	
塩、コショウ	各適量	

・作り方

- ① ハマチを一口大に切り、塩・コショウをしてフライパンで軽く焼いたあと、白ワインを入れて蒸し焼きにする。
- ② サツマイモは輪切りにしてゆでたあと、半月切りにする。
- ③ 玉ネギはみじん切りにして、しんなりとなるまでいためる。
- ④ ホワイトソース(A)を作る。白ワインに白味噌を溶いてホワイトソースに加える。
- ⑤ ④に③をまぜる。
- ⑥ うすくバターをぬったお皿に、ハマチ、サツマイモを並べ、ホワイトソースをかけて、上にチーズをかざる。
- ⑦ オーブントースターで軽く焦げ目がつくくらいまで焼く。