

材料

(2人分)

ホタテ貝柱…2個

リンゴ…1/2個

マッシュルーム…2個

干し柿…1個

ホワイトソース（市販品）…大さじ4

パルメザンチーズ…適宜

塩、こしょう…適宜

薄力粉…適宜

白ワイン…大さじ1

バター…10g



作り方

- (1) ホタテ貝柱は水気を拭き取り、塩、こしょうをして薄力粉を薄く付ける。リンゴは皮をむいて種を取り除き、一口大にカットする。マッシュルームは石づきを取り、縦半分に切る。
- (2) フライパンにバターを入れ、(1)の材料をソテーして最後に白ワインを回しかける。
- (3) 6、7cmほどのココットにバター（分量外）を塗り、(2)と5mm幅に切った干し柿を入れ、ホワイトソース、パルメザンチーズの順にかけ、180度のオーブンで10～12分ほど焼く。
- (4) 耐熱の下皿に(3)を載せ、お好みのハーブ（材料外）を飾り出来上がり。