

料理名 **紅玉のグラタン**

材料 (2人分)

- 紅玉…2個
- ホタテ貝柱…2個
- ホンシメジ…2本
- 無塩バター…適宜
- 白ワイン…大さじ2
- ホワイトソース (市販品) …大さじ3
- 薄力粉…適宜
- パルメザンチーズ…適宜
- ディル…適宜
- 塩・こしょう…適宜



作り方

(1)	リンゴの紅玉を釜にする。釜部分とふたに切り分け、釜はアイスディッシャーなどで中をくり抜き、塩水で洗い、水気を切っておく。
(2)	くり抜いた紅玉の中身は半分は切って種を取る。ホタテ貝柱は塩・こしょうをして薄力粉を付ける。フライパンに無塩バターを熱し、紅玉の中身、ホタテ貝柱、ホンシメジをソテーして紅玉の釜に戻す。
(3)	フライパンに白ワインとホワイトソースを入れ、火にかけて混ぜ合わせ、(2)の上にかける。
(4)	オーブンを200度に熱し、(3)にパルメザンチーズをかけて7、8分焼き上げ、ディルを飾り出来上がり。