

シーフードグラタン

材料 (9cm×16cm耐熱皿分)

玉ねぎ	1/5個
えび	2尾
たこ	1/2足
ほたて	1個
バター	10g
白ワイン	少々
ホワイトソース	1/2缶
生クリーム	20cc
マカロニ	適量
塩・こしょう	少々
パン粉	適量
パルメザンチーズ	適量



作り方

1. マカロニは硬めに湯がきオリーブ油をからめておく。
2. 玉ねぎはスライス、パセリはみじん切りにする。
えびは背ワタ、殻を取り、たこは乱切り、ほたては十字に4等分する。
3. 鍋にバターを入れ火にかけて、玉ねぎを炒めてから、魚介類を入れ、軽く炒め白ワインを加えてアルコールを飛ばして、具をグラタン皿に移す。
4. 鍋にホワイトソースを入れ火にかけて、生クリームで伸ばし茹でたマカロニを加え塩・こしょうで味をととのえる。
5. 3の具を4に戻し混ぜて、再びグラタン皿に流し込みパン粉、パルメザンチーズをふり、230℃ぐらいの温度のオーブンで色づくまで焼く。
6. 焼きあがったら、パセリ(みじん切り)を散らす。

所要時間 1時間ぐらい
主な調理器具 オーブン、耐熱皿