

ちゃんちゃん ネギグラタン

ネギのレシピ



みそとバターの香りが決め手!
北海道の郷土料理をお手軽アレンジ

材料 (2人分)

- ネギ(「冬扇」「春扇」「夏扇」など)..... 2本
- 鮭水煮缶..... 1缶
- みそ..... 大さじ2
- 砂糖..... 大さじ1
- 酒..... 大さじ1
- みりん..... 大さじ1
- バター..... 20g
- 生クリーム..... 1カップ
- パセリ(みじん切り)..... 適量

作り方

- ① ネギは斜め薄切りにし、Aは混ぜ合わせておきます。
- ② フライパンにバターを溶かし、ネギを炒めます。しんなりしたら、Aを入れて炒め合せます。
- ③ グラタン皿にバター(分量外)を塗り、(2)を入れて平らにならします。
- ④ 缶汁を切って一口大にほぐした鮭を(3)の上に並べ、生クリームを流し入れます。
- ⑤ 230℃のオーブンで7～8分ほど、焦げ目がつくまで焼き、仕上げにパセリをふります。

ワンポイント

生クリームを牛乳に代えるとさっぱりした仕上がりになります。