

ハクサイ 「タイニーシュシュ」のグラタン

ハクサイのレシピ



やわらかくゆでも食感が程よく残るタイニーシュシュ。
ハクサイ独特のほろ苦さがホワイトソースによく合います

材料

●長径22cmのグラタン皿1枚分

ハクサイ(芯の部分)	〈ホワイトソース〉
(外葉を5、6枚ははずした	無塩バター……………40g
芯の部分2個を使用)	薄力粉……………40g
……………約400g	牛乳……………500cc
薄切りハム(丸型)	ピザ用チーズ……………100g
……………100g	塩、こしょう……………適宜

下ごしらえ

ハクサイは1枚1枚ばらして洗い、さっとゆでて冷ましておく。

作り方

- ① ハクサイの水けを切り、繊維を断ち切るように約4cmの長さに切る。ハムは十文字(4等分)に切る。
- ② ホワイトソースを作る。鍋に無塩バターを溶かし、薄力粉を入れて弱火で混ぜる。
- ③ 薄力粉がかたまりから液状に変わり、ふつふつと沸いてきたら冷たい牛乳を注ぐ。中火にし、泡だて器で濃度がつくまでかき混ぜる。ピザ用チーズ50gを加え、塩、こしょうで味を調える。
- ④ グラタン皿にホワイトソース1/3を平らに入れ、(1)の半量を交互に敷き詰める。その上にホワイトソース1/3をかけ、(1)の半量を重ねる。最後に残りのホワイトソース1/3をかけ、ピザ用チーズ50gを上に乗らす。
- ⑤ オーブントースターで表面に焼き色がつくように焼く。