

# 「オータムポエム」と 秋鮭のグラタン

ツケナのレンビ



秋の旬の味覚をあっあつで召し上がれ♪

## 材料 (2人分)

「オータムポエム」……………5～6本  
 秋鮭(切り身)……………1切れ  
 タマネギ……………1/2個  
 ホワイトソース(缶)……………1/2缶  
 ピザ用チーズ……………少々  
 バター……………少々  
 塩、コショウ……………各少々

## 作り方

- ① 「オータムポエム」はかためにゆで、3～4cmの長さに切り分けておきます。
- ② フライパンにバターを溶かし、薄切りにしたタマネギと、塩、コショウで下味をつけた秋鮭を炒め、鮭の身をほぐします。
- ③ (2)に火が通ったら、「オータムポエム」とホワイトソースを加え、火にかけてしっかりなじませ、塩、コショウで味をととのえます。
- ④ 耐熱皿に(3)を入れ、ピザ用チーズをのせ、200℃のオーブンで15～20分ほど焼きます。

## ワンポイント

しいたけなど、きのこ類を入れるとよりおいしいです。