

# たけのこのグラタン

(2023年4月25日放送)

## ■材料:(4個分)

筍(穂先の方)1/2本、新玉ねぎ1/2個、ベーコン50g、  
バター40g、薄力粉40g、牛乳2カップ、昆布茶小さじ1/2、  
市販のふき味噌大さじ1/2、とろけるチーズ1つかみ

## ■作り方

準備: たけのこは米ぬかを下茹でし、あく抜きする。

1. たけのこは食べやすい大きさにスライスする。新玉ねぎはみじん切り、ベーコンは1cm角に切る。

2. ホワイトソースを作る。フライパンにバターを溶かし、玉ねぎ、ベーコンを入れて炒める。玉ねぎが透き通ったら、たけのこ、薄力粉を入れてよく炒め、牛乳を少しずつ加えながらダマにならないように混ぜていく。昆布茶とふき味噌を入れて混ぜ、耐熱皿に入れる。

3. とろけるチーズをのせて220度に

余熱したオーブンで18分焼いたら出来上がり。

## ■ふき味噌がなければ

普通のお味噌大さじ1/2を入れてもOK。

木の芽味噌ならさらによく合います。

