

えひめを食べよう！『えひめ地産地消』レシピ

新玉ねぎのグラタン



材料（4人分）

新玉ねぎ・・・2個（大きめ）
むきえび・・・・・・・・100g
鶏もも肉・・・・・・・・100g
マッシュルーム・・・4個
ベーコン・・・・・・・・4枚
ホワイトソース・・・200g
とろけるチーズ・・・2枚
塩・・・・・・・・少々
胡椒・・・・・・・・少々
レモン汁・・・・・・・・少々

作り方

1. 新玉ねぎを半分に切り、中をくり抜き、ベーコンを内側に敷きつめる。
2. むきえびと鶏もも肉、マッシュルームを炒め、塩、胡椒で味付けし、レモン汁をたらす。
3. 2で炒めたむきえびと鶏もも肉、マッシュルームをくり抜いた玉ねぎに詰め、その上にホワイトソースを加える。
4. ホワイトソースを加えた材料にチーズをのせ、200度のオーブンで約10分間焼く。

ワンポイント

むきえび、鶏もも肉、マッシュルームを炒める際に、レモン汁をたらすと味が引き締まる。

新玉ねぎについて

春先から出回る早生の新たまねぎは、やわらかくて甘味が強いのが特徴です。

何かと活用度の高い玉ねぎは、松山市、宇和島市、今治市など県内各地で生産されており、やわらかくて甘みのある新玉ねぎは5月頃までが旬です。

玉ねぎは苦くて・・・という方も、新玉ねぎならOKかもしれません。

●●●料理提供：尾張屋（愛媛県松山市二番町2-1-2 コネット二番町ビル3F）●●●

