

あいちの小麦「きぬあかり」レシピコンテスト 応募レシピ

グランプリ

料理名 もち♡ふわ♡とろっ♡たこ焼きグラタン

材料と分量(2人分)

・きぬあかり	150g	}	A
・玉子	1個		
・水	450cc		
・たこ	50g		
・ねぎ	1本		
・もち	1切		
・チーズ(とろけるハルメサン)	少々	}	B
・きぬあかり	50g		
・牛乳	150cc		
・バター	5g		
・玉ねぎ	30g		
・しめじ	50g		
・むきあさり	50g		
・水	少々		
・しおこしょう	少々		



調理方法

- ①Aのきぬあかり、玉子、水をダマにならない様に混ぜる。
- ②型をあたためておく。
- ③Bのきぬあかりを水で伸ばしておく。
- ④切ったしめじ、玉ねぎをバターで炒める。
- ⑤炒めたしめじ、玉ねぎにむきあさりを入れ、少し炒めたら牛乳を入れ、塩こしょうをして味をととのえる。
- ⑥⑤を煮ている間にA、のねぎ、たこ、もちを小口に切る。
- ⑦あたたまつた型に①を流しこむ。
- ⑧⑦に⑥を入れてたこ焼きを作る。
- ⑨⑤が煮えたら③を入れてとろみをつける。
- ⑩お皿に⑧を並べ上から⑨をかけ2種のチーズをのせる。
- ⑪オーブン(トースター)で5分焼いたら完成！！

調理時間

60分

料理のポイント
作品に対する思い入れなど

愛知県産の『きぬあかり』と『あさり』を用いること！
あさりを入れる事でコンソメを入れなくても風味が出て(クラムチャウダーの様な味に)美味しくいただけます。

審査委員の
コメント

おなじみの「たこ焼き」をつくろうと思ったとのこと。
おどろきの味で絶品のコラボ料理である。