

かぼちゃのヤンソンさん風グラタン

～かぼちゃ料理～

(約6～8人分)



■材料

かぼちゃ	1個・・・種・ワタをのぞき、1ミリの厚さにスライスする
アンチョビ	1缶・・・フィレ
玉ねぎ	2個・・・スライス
バター	大さじ3
生クリーム	200cc
牛乳	150cc
パン粉	1/2カップ
溶かしバター	大さじ2
塩	適宜
胡椒	適宜

■作り方

- ① 玉ねぎをバターで焦がさないように炒め、ペースト状にしたアンチョビ・塩・胡椒少々で味をつけておく
- ② 牛乳と生クリームを一緒にし、混ぜておく
- ③ グラタン皿にバターを塗り、スライスしたかぼちゃを一層敷きつめる
- ④ ③の上に①の玉ねぎをちらす。
- ⑤ ポテト・玉ねぎを繰り返し、最後に②の牛乳クリームを注ぎ入れパン粉を置き、溶かしバターをふりかける
- ⑥ 200度のオーブンで40分ほどかぼちゃが柔らかくなり水気がほとんどなくなるまで焼く