

## ◎餅と蟹のグラタン◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（2人分）

切り餅	100g
蟹のほぐし身	100g
タマネギ	1/2個
ホワイトマッシュルーム	6個
ハクサイ	1枚(50g)
バター	20g
小麦粉	大さじ2
牛乳	250cc
パルメザンチーズ	大さじ2
ピザ用チーズ	40g
塩・胡椒	適量



## \*\*ここがポイント &lt;お正月の残り物で&gt; \*\*

あけましておめでとうございます。

今年もお家で簡単に作れて、ワインがすすむ美味しいお料理をご紹介できたらと思っています。どうぞよろしくお願ひ致します。

今回はお正月に残ったお餅を使ったグラタンレシピです。お餅がなかったらマカロニやショートパスタで作ってください。蟹のほぐし身は蟹の缶詰でも大丈夫です。ホワイトソースもこのやり方ならば失敗せず簡単にできます。毎日寒いので、熱々のグラタン是非作ってみてくださいね。

私の家のお雑煮は関西風なので、丸餅を使った白味噌仕立てです。白味噌のお雑煮はコトコト煮込むので和風ポタージュのようで私は大好きで、残ったお雑煮はチーズを入れてグラタン風にします。それをヒントに今回のレシピを作成しています。

1

タマネギとマッシュルームはスライスしておく。切り餅とハクサイは食べやすい大きさにカットしておく。

2

鍋にバターを入れ、タマネギ・マッシュルームを入れて焦がさないように炒める。しんなりしてきたら小麦粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒め、牛乳を少しずつ入れてとろみができるまで弱火で煮る。

3

蟹・ハクサイ・餅を加え、塩・胡椒で味を整える。

4

耐熱皿に3を盛りつけ、パルメザンチーズとピザ用チーズをかけ、トースターで5-6分焦げ目がつくまで加熱する。

