

◎カボチャ丸ごとグラタン ポルチャーニ風味◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

坊ちゃんカボチャ（1個400-450g）	2個
ドライポルチャーニ	5g
ポルチャーニ戻し汁	大さじ2
ホワイトマッシュルーム	4個
シイタケ	1-2枚
タマネギ	1/4個
ベーコン	40g
小麦粉	大さじ1
バター	20g
牛乳	180cc
シュレッドチーズ	30g
塩	適量
白胡椒	適量



- 1 カボチャは上の部分を切り落とし、中の種とワタをスプーンでくり抜いて器を作る。カボチャはラップにくるみ、電子レンジで6-8分加熱して火を通しておく。
- 2 ポルチャーニは水(50cc)で戻し、細かく刻んでおく。(戻し汁は捨てない)
- 3 タマネギはみじん切り、マッシュルームとシイタケはスライスしておく。ベーコンも食べやすい大きさにカットしておく。
- 4 バター(20g)でタマネギ炒め、小麦粉をまぜ、常温に戻した牛乳を少しずつ加えてベシャメルソースを作る。
- 5 マッシュルーム・シイタケ・ベーコンを炒め、塩・ポルチャーニの戻し汁を加えてソテーし、4のベシャメルソースに加え、塩・白胡椒で味を調整してソースを仕上げる。
- 6 1のカボチャの器に5のソースを詰め、シュレッドチーズを乗せて、トースター（もしくはオーブン）で焦げ目がつくまで焼く。

<コメント>

10月はハロウィンの季節なので、見た目も可愛いカボチャを丸ごと使ったグラタンレシピにしました。カボチャを使ったレシピは、2015年9月に「カボチャのクミン風味グラタン」そして、2014年9月に「マントヴァ風 栗マロンカボチャのラビオリ」をご紹介します。

ハロウィンの季節はカボチャを使ったレシピをよく見かけますので、是非こちらも作ってみてください。



<1 坊ちゃんカボチャの種とワタをくり抜いた状態>

ここがポイント<坊ちゃんカボチャ>

手のひらサイズのかわいらしい坊ちゃんカボチャ。9月末～10月にむけてよく見かけますね。小さいですがホクホクしていて甘くて美味しいカボチャです。今回はポルチャーニが入ったきのこのクリームソースを詰めましたが、ポロネーゼソースを詰めてチーズを乗せても美味しいですよ。

毎年9月に北海道からカボチャを4-5個送っていただいています、ほぼ毎日食卓にカボチャが並ぶのですが、この時期は固いカボチャを毎日切るので包丁がすぐダメになります。器を作るためにカボチャの上の部分の部分を切るとき、固い場合は1-2分電子レンジでカボチャを加熱すると切りやすくなります。