



#009

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

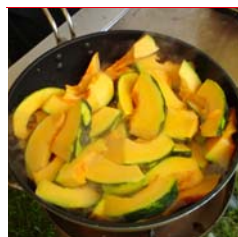
みそ風味 かぼちゃグラタン

フライパンだけで簡単に作れます。
 ホワイトソースに混ぜる味噌が隠し味の
 「みそ風味・かぼちゃグラタン」

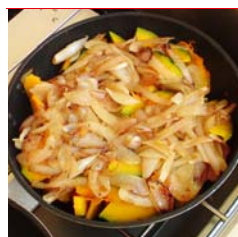
作り方



1. フライパンにオリーブオイルをしき、玉ねぎを炒めます。



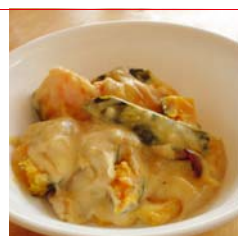
2. ①と同様、切ったかぼちゃを炒めたあと、少量水を入れ、フライパンにフタをして蒸します。
 ※ここでかぼちゃにしっかり火を通す感覚です。
 画像のようにやや薄くかぼちゃを切ると、蒸しあがりがはやくなります。



3. ②の上に①のをせます。



4. ③の上に、味噌入りホワイトソースをかけます。
 ※ホワイトソースに味噌を小さじで1～2杯入れ混ぜ合わせるのが今回のレシピのポイントです。
 味噌の量はお好みで調節して下さい。
 また、さらにお好みに応じて、塩、こしょうで味を調節して下さい。



5. ④の上に、チーズをのせ、フライパンにフタをし、弱火で火にかけます。チーズが溶けたら完成です。

材料

- かぼちゃ
- 玉ねぎ
- ホワイトソース
- 味噌
- チーズ
- 塩
- コショウ
- オリーブオイル

調理用具



CS-351
 アルミ寸胴クッカーセット
 販売価格(税込): 42,000円