

しいたけの温州みかんグラタン

1人分 255Kcal



【材料（4人分）】

しいたけ（厚みのあるもの）	8コ
玉ねぎ	150g
ベーコン	2枚
冷凍枝豆	少々
バター	大2
小麦粉	大1
牛乳	1C
塩	少々
胡椒	少々
温州みかん	2コ
とろけるチーズ	100g

●つけ合わせ

ルッコラ	適量
トマト	1コ

【作り方】

- ①しいたけは石付きを取る。
- ②玉ねぎ、ベーコンは薄く切りバターでしんなり炒め、小麦粉をふり入れさらに炒める。
- ③牛乳を少しずつ加えて全体に濃度をつけ、塩、胡椒と枝豆を加える。
- ④①に③をのせ、さらに、みかんを2～3房のせてその上にとろけるチーズをのせ、フタをして弱火でチーズが軽くとける位まで焼いたら火を止める。
- ⑤器に盛り、ルッコラやトマトを添えていただく。

* その他、デコボン、伊予柑、ポンカン、はるみ、せとか、清見タンゴール、カラマンダリン、紅まどんな、甘平等甘味の濃いみかんでもよく合います。

* 温州みかんの旬は10月～3月。