

メニュー名

おもちグラタンパイ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 佐々木 瑞穂

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

毎日おいしいご飯を作ってくれる母親に感謝を込めて作りました。サクサクのパイグラタンとおもちが入っていたら少し温かく幸せな気持ちになれるのではないかと思って作りました。お正月にたくさん食べたおもちもグラタンパイに入っているとまた違う美味しさがあり、良いと思いました。私の料理で母親も幸せな気持ちになってくれると嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
* ホワイトソース バター 小麦粉 牛乳 塩こしょう	50g 30g 2カップ 少々	* ホワイトソース ① バターを1cm角に切り、なべに入れ、中火にかける。 ② バターが完全に溶ける前に小麦粉をふるい入れる。 ③ 木べらで混ぜながら、なめらかになるまで1分ほど炒め、火からおろす。 ④ 牛乳を大さじ1～2ずつ加えながら、③を少しずつ溶きほぐしていく。 牛乳を入れ混ぜる作業を繰り返す。 ⑤ 牛乳を全量入れたら再び中火にかけ、絶えず混ぜながら2～3分煮て、塩こしょうで味を整える。
【A】 玉ねぎ じゃがいも 鶏もも肉 サラダ油	1/4個 小4個 1枚(約250g) 小さじ2	【A】中身 ① 玉ねぎ、鶏もも肉、じゃがいもは1.5～2cm角に切る。 ② じゃがいもをゆでる。 ③ フライパンにサラダ油をしき、玉ねぎと鶏もも肉を炒める。 ④ 火が通ったら、ゆでたじゃがいもを入れ、ホワイトソースをかけて混ぜる。 ⑤ 全体が混ざったら火からおろし、冷ましておく。
とろけるチーズ 切りもち 冷凍パイシート 卵黄	4枚 2個 4枚 1個分	* 準備 ① 切りもち、伸ばした冷凍パイシート、とろけるチーズを2等分する。 ② 切りもちを焼く。 ③ 冷凍パイシートに、フォークで細かい穴をあける。 2等分したうちの1枚に包丁で縦にいくつか切り込みを入れる。 * パイ ① 切り込みを入れていない冷凍パイシートに チーズ → 【A】中身 → 切りもち → チーズ の順にのせ、 切り込みを入れた冷凍パイシートをかぶせ、フォークでフチを押さえて閉じる。 ② ①を4個作る。 ③ 卵黄をぬり、200℃のオーブンで20分焼く。