

竹の子とホタテの和風グラタン

●材料

卵 :1 個

油 :50cc

砂糖 :10g

味噌 :10g

竹の子 :20g

枝豆 :20g

ホタテ :1 個

●作り方

1. 卵黄をピーターで混ぜながら油を少しずつ入れます。少しずつ固まってくるので、ピーターから下に落ちない程度まで混ぜます。
2. そこに味噌と砂糖を加えます。
3. 器にさいの目切した筍とホタテを盛り付け、枝豆を散らします。塩コショウしてからホワイトソースをかけ、焦げ目がつくまでオーブンで焼いて完成。

