

# 紅赤ホクホクグラタン

## 材料

### ○グラタン

紅赤（さつま芋）	100g	ベシャメルソース	100g
くちなしの実	1個	無塩バター	5g
玉葱	50g	とろけるナチュラルチーズ	10g
マッシュルーム	50g	ベシャメルソース	100g
ベーコン	20g	粉チーズ	適量
生クリーム	30ml	塩・胡椒	適量
牛乳	100ml		

### ○ベシャメルソース

薄力粉	10g
無塩バター	5g
牛乳	250ml

### ○紅赤ケース

紅赤（さつま芋）	200g
米粉	50g
無塩バター	30g

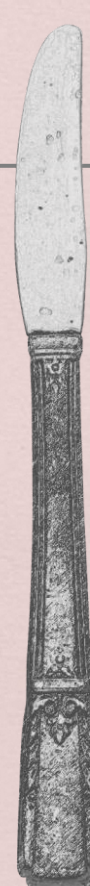
## 作り方

### ○紅赤ケース

1. 紅赤の皮をむき、くちなしの湯で柔らかくなるまで煮る。
2. 湯を切ったら、鍋の中で水分を飛ばしながら軽くつぶす。
3. ボウルに移し、マッシュし、米粉とバターを入れて混ぜる。
4. 3をラップに挟んで伸ばし、型をとる。
5. 型の側面にも3をつける。※厚めに型を作る。

### ○紅赤ケース

1. マッシュルーム、玉葱を半分に切り、スライスする。
2. ベーコンを薄切りにする。
3. 紅赤を角切りにし、くちなしの実で2を茹でる。
4. バターで1、2を炒める。
5. ベシャメルソース、牛乳、生クリームを加えて煮詰める。
6. 3を入れて、ざっと混ぜる。
7. チーズを加え、塩、胡椒で味付けする。
8. タルトに入れて、上から粉チーズをかける。
9. 200℃に予熱したオーブンで10分焼く。





# 紅赤とチキンのガランティーヌ ショートパスタを添えて



## I 紅赤とチキンのガランティーヌのレシピ

### 材料 (2人分)

紅赤 (さつま芋) ※ガレット用 50g  
紅赤 (さつま芋) ※マッシュ用 130g  
くちなしの実 2個  
無塩バター 10g  
生クリーム 40ml

50g  
130g  
2個  
10g  
40ml

塩 少々  
鶏胸肉 (小) 2枚  
オリーブオイル 適量  
片栗粉 適量  
椎茸 適量

### 作り方

#### ○チキンのガランティーヌ

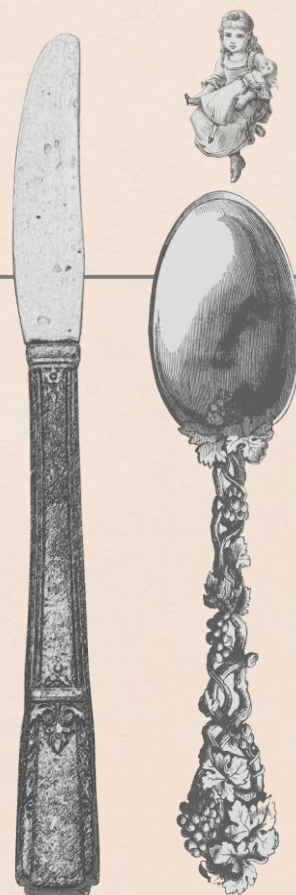
1. 鶏肉を開いて、均一にする。皮はとっておく。
2. 袋をかぶせて肉たたきで薄くなるまでたたく。
3. 皮があった方を内にして紅赤のマッシュを35gのせる。
4. 内側に折り込むようにラップで成形する。
5. 上面に片栗粉を少しかけ、椎茸を並べる。
6. アルミホイルを張りが出るように巻く。
7. 蒸し器で10～15分くらい蒸す。
8. 蒸し終わったら、端を切り、形を整える。

#### ○ガレット

1. 紅赤をスライスして細く千切りにしてオリーブオイル・片栗粉まぶす
2. フライパンに丸になるように並べる。
3. 押しながら、焦げ目がつくまで焼く。

#### ○マッシュ

1. 紅赤をの皮をむき、くちなしの実を入れた湯に入れて茹でる。
2. つぶして、バター、塩、生クリームを入れて調整する。





# 紅赤とチキンのガランティーヌ ショートパスタを添えて



## Ⅱ ショートパスタのレシピ



### 材料 (2人分)

リガトーニ 30g  
紅赤 (さつま芋) 60g  
玉葱 20g  
ベーコン 20g  
マッシュルーム 1個  
にんにく 2片  
オリーブオイル 適量  
無塩バター 5g

ブロッコリー 30g  
紅赤 30g  
塩 適量  
胡椒 少々  
牛乳 100g  
生クリーム 30g  
粉チーズ 2g

### 作り方

1. 玉葱は5mmくらいのスライス、マッシュルームは3mmのスライスにする。  
ブロッコリーはボイルし、小さな房に切り分ける。  
にんにくはみじん切りにする。
2. 沸騰した湯に1%の食塩を入れ、リガトーニを(13分ぐらい)茹でる。  
茹で上がったら、ザルにあげる。
3. フライパンにオリーブオイルをひき、にんにく入れ炒める。
4. 香りが出てきたら、ベーコン、玉葱、マッシュルームを入れ炒める。
5. 炒まったら、茹でた紅赤、ブロッコリー半量を入れる。
6. 牛乳、生クリームを入れ、少し煮詰める。
7. 塩を加え、味を調える。
8. リガトーニを入れて煮る。
9. とろみがついたら、火からはずし、皿に盛りつける。
10. 上に半量のブロッコリー、黒胡椒、粉チーズをかける。  
下には花になるように紅赤スライスを置く。

