

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

たっぷり魚介とホクホクのじゃがいもがアクセント!

海老とホタテのグラタン

調理時間 **20分**
(焼成時間除く)

1皿分

354kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



がんばる農家応援団 じゃがいも

+

使ったのはコレ!



ハウス
北海道
グラタン



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



海老とホタテのグラタン

材料/4皿分

玉ねぎ	1/2個
がんばる農家応援団 ジャガイモ	1個
海老	8尾
ホタテ	6個
酒	大さじ1
サラダ油	大さじ1
水	300ml
ハウス 北海道グラタン	1箱
牛乳	500ml
チーズ	適量
バター	適量
パセリのみじん切り	適宜

作り方

- ①玉ねぎは薄切り、じゃがいもは、1cm角に切る。海老とホタテは、酒をふりかけ、ラップをして600W電子レンジで約2分加熱する。
- ②厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の玉ねぎ、じゃがいもを入れさっと炒めたら、水を加えて5分煮る。火を止め、「ハウス 北海道グラタン」ソースミックス、牛乳の順に入れてよく混ぜ、マカロニを加えてさらに混ぜる。
- ③中火にかけ、沸騰したら弱火にして、かき混ぜながら約3分煮る。
- ④耐熱皿に4等分し、①の海老とホタテ、チーズ、バターをのせ、250℃のオーブンで7～8分焼く。お好みでパセリを散らして完成。