



# 岡崎風味のミルクパルマンティエ

● 長谷江太 (17歳) 愛知県岡崎市



## 材料 (4人分)

・玉ねぎ	1/2コ
・人参	1/2本
・マッシュルーム	3コ
・にんにく	1片
・牛ひき肉	250g
・塩	少々
・胡椒	少々
・ジャガイモ	600g
・ピザ用チーズ	80g
・パン粉	適量
(A)	
・八丁味噌	大さじ2
・酒	10ml
・牛乳	50ml
・ブイヨン	50ml
・醤油	10ml
(B)	
・牛乳	200ml
・バター	30g
・塩	少々
・胡椒	少々
・ナツメグ	少々

## 作り方

- 野菜(ジャガイモ以外)を全て、みじん切りにし、フライパンでにんにく・牛ひき肉・野菜の順に加え、炒める。
- ①にAの材料を加え、水分がなくなるまで煮詰める。
- ②を塩と胡椒で調味して、グラタン皿に平らになるように移しておく。
- ジャガイモの皮をむき、乱切りにする。  
水から茹で、茹であがったらポテトマッシャーで潰す。
- ④にBを加え、混ぜて③のグラタン皿の上部に入れ、チーズとパン粉をかける。
- 220℃のオーブンで10～15分ほど焼き、良い焼き色を付ける。

※写真には青味を添えた。

### ★寸評

岡崎特産の八丁味噌と牛乳が、  
ほど良いコクを出した美味しさが評価されました。

美味しく  
作るコツ

上にチーズをたっぷり振ると、美味しさと見た目を良くします。

