

# 信州の美味しいものギュッとつまったじゃがいもグラタン(真田丸風)

【入賞】 ●私立長野俊英高等学校調理同好会 長野県長野市



## 材料(4人分)

・ジャガイモ	4コ
・玉ねぎ	1コ
・バター	大さじ3
・ひき肉	150g
・信州しめじ	1パック
・塩	少々
・胡椒	少々
・小麦粉	大さじ3
・牛乳	400ml
・信州味噌	大さじ2
・ピザ用チーズ	150g
・パン粉	適量
・干し柿	3コ
・野沢菜	少々
・ちくわ	2本

## 作り方

- 1 ジャガイモは皮をむき、乱切りにして茹でる。
- 2 玉ねぎは半分に切って薄切りにする。
- 3 フライパンに分量のバターを入れ、ひき肉・玉ねぎ・信州しめじの順に炒める。
- 4 ③に火が通ったら塩・胡椒を軽くふり、分量の小麦粉を入れて混ぜる。
- 5 牛乳を少しずつ入れてなじませて、分量の信州味噌を入れる。
- 6 茹であがったジャガイモを、形がなくなるまで潰す。
- 7 ⑤と⑥を合わせて器に盛り、ピザ用チーズとパン粉をかける。
- 8 干し柿と野沢菜を適量に切り分け、トッピングする。
- 9 180℃のオーブンで7~8分間焼いて、チーズが溶けはじめたらちくわを1人分に対して6コ飾り、さらに3分間焼く。

## ひとくちアドバイス

ちくわを、大河ドラマで話題になった真田丸の六文銭になぞらえたところや干し柿を使うアイデアにも面白さがありました。味がバラつかないように調味にくふうが必要ですね。