

RECIPE
02

県産さといもと 県産ブロッコリーたっぷりの 熱々ドリア

●使用したブランド農産物：さといも、ブロッコリー、彩のきずな(米) / ●調理目安時間：約30分



材料 (4人前)

● さといも …… 320g	● 粉チーズ …… 30g	● 無塩バター …… 20g
● ブロッコリー …… 200g	● たまねぎ …… 90g	● 塩・白胡椒 …… 適量
● 彩のきずな(米) …… 640g	● 生クリーム …… 80g	
● クリームチーズ …… 60g	● 牛乳 …… 200g	
● ピザ用チーズ …… 100g	● 水 …… 600g	

作り方

- 1 バターでたまねぎスライスをしんなり炒める。水を加え更に白飯240gを加えとろとろまで煮込み、牛乳、粉チーズ、クリームチーズを加えミキサーにかける。
- 2 鍋に戻し生クリームを加え、塩・胡椒で味を調えソースを仕上げる。



- 3 さといもは洗って皮を剥き乱切りにカットし、塩で良く揉み流水で洗い、竹串が通る程度に茹でて一度流水で洗い流す。
- 4 ブロッコリーは小さく房に分けて一度茹でて冷水に取り、半量をみじん切りにする。その際茎の部分のみじん切りにする。



- 5 ボールに白飯400gと、みじん切りのブロッコリーを合わせ塩・胡椒で味付けをする。



- 6 グラタン皿にご飯を入れ、その上にさといもと房のブロッコリーをのせ、上記のソースを上から全体にかけて最後にピザ用チーズを振り200度のオーブンで10分焼き上げる。



考案者からのコメント



パレスホテル大宮
毛塚 智之 氏

どんな料理にも万能で、合わせる事の出来る彩のきずなに、さといものほくほくとした絶品な美味さと、茎まで全て甘くて飽きのこないブロッコリーと組み合わせました。今回はホワイトソースの代わりに彩のきずなとたまねぎ・チーズでソースを作り、ご家庭でも簡単に洋風の熱々ドリアが出来るレシピをご紹介しました。前日に残った白飯を使うもよし、好みのチーズをアレンジして我が家の美味しいさといもとブロッコリーの熱々美味しいドリアを召し上がってみてください。
※オーブンを使わない場合は、電子レンジで加熱し、中が温まったら表面を魚焼きグリル、又はトースター等で焼き色をつけると美味しく召し上がれます。