

石窯でのおすすめレシピ

recipe

かんたんグラタン

■材料 4人分■

パンネ…80g
エビ…6尾
ほたて貝柱…6個
たまねぎ…1/2個
生クリーム…200cc
小麦粉…大さじ1
塩・コショウ…適宜
チーズ…適宜
パセリ…適宜



①パンネはゆでておく
フライパンでエビ・ホタテを
焦がさないように炒める



②エビの色が鮮やかになって
きたら、たまねぎを加え
小麦粉をふりかけて焦げない
ように手早く炒める



③小麦粉がからんだところに
生クリームを少しずつ加え
フツフツしてきたら火を止める



④バターを塗った耐熱皿に
材料を入れチーズをたっぷり
載せる



⑤220℃くらいの石窯で20分
くらいこんがりと焼く
仕上げにパセリをかけて
できあがり

- memo -

！ Point

- ・面倒なホワイトソースを作らなくても
生クリーム使いで濃厚で風味の良いグラタンができる（缶詰のソースより美味）
- ・小麦粉を加えると焦げやすいので手早く調理
- ・お好みで白ワインを入れて香りをつけてもGOOD！
- ・鶏肉やベーコン・パスタのかわりに[じゃがいも]でもおいしくできる

製造元 **テック堂** (株式会社マリーントック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>