

「季節の台所・彩」の
宮田シェフによる
季節のおばんざい

食卓に プロの味を!

「玉ねぎのクリームチーズグラタン」

玉ねぎは、電子レンジで加熱したあと、ラップに包んだまま10分ほど置いて冷まします。余熱でゆっくりと火が通ることで辛味が抜け、歯ごたえもよくなります。刻んでサラダなどに使ってもいいですよ。

「玉ねぎの下準備」

ココガ
プロのワザ

- ① 玉ねぎは皮をむき、上下を切り落としてから水洗いする。ラップできっちりと包んで、電子レンジで加熱(500Wで3分くらい)、竹串がすーっと刺さる程度し、そのまま冷ます。
- ② クリームチーズは室温に置いて柔らかくし、マヨネーズとよく混ぜてソースを作る。
- ③ ①の玉ねぎを4つに切つて耐熱の器に盛り、上から②のソースをかける。オーブントースターで5分くらい、ソースに焦げ目がつくまで焼き、パセリと一味唐辛子をふる。

〈材料〉

玉ねぎ…中1個
マヨネーズ…大さじ1~2
クリームチーズ…大さじ1~2
パセリ、一味唐辛子…少々

シェフのアドバイス

ソースの量は玉ねぎの大きさによって調節を。シャキシャキとした歯ごたえの玉ねぎをクリームチーズの塩気でいただきます。日本酒やワインにもよく合います。黒コショウ、しょうゆやかつお節とも相性があるので、いろいろアレンジして。



〈作り方〉

「季節の台所・彩」

北見市光葉町26 ☎0157-33-1267、営業時間:おひるごはん/11時~15時(LO14時)、よるごはん/17時~22時(LO21時)、月曜定休※祝日の場合は翌日

【彩からのお知らせ】冬期間限定で「牛ほほ肉とたっぷり野菜のスーパカレー」(1300円)を提供中。とんこつベースなのにあっさりめ、やさしい味のスーパカレーで体の中から温まってください。