秋の定番食材を洋食にアレンジして楽しもう♪

使用した食材はこちら

栗とキノコのとろーりグラタン

栗の代わりにかぼちゃでもOK！

材料（約3人前）

- ブラウンマッシュルーム …… 1p（75g）
- しめじ …… 1p（100g）
- 栗 …… 6個
- ブイヨン粉末 …… 7g
- 水 …… 140g
- 牛乳 …… 300g
- 強力粉 …… 30g
- 無塩発酵バター …… 30g
- 塩 …… 1g
- ミックスチーズ …… 60g
- ブラックペッパー …… 少々
- オリーブオイル …… 少々

作り方

1 栗を剥き、水に浸しておく（生栗がない場合は甘露煮で代用可能）。
2 マッシュルームは1cm幅程度（厚めに）カットする。しめじも食べやすい長さにカットする。
3 鍋に、マッシュルーム、しめじ、栗、ブイヨン粉末、水を入れ火にかける（弱火で栗に火が通るまで）。（キノコのスープが完成）
4 3のキノコを取り出してお皿に盛る。（すこし冷ましてから入れると味がしみます。）
5 違う鍋に牛乳を入れ温める。
6 別の鍋にバターを入れ温める。溶けたら強力粉を入れ、ホイッパーで混ぜ合わせたら5で温めた牛乳を4回ほどに分けて入れる。
7 6に3のキノコのスープ、塩を入れる。（ベシャメルソースが完成）
8 4のキノコに、上からベシャメルソース、ミックスチーズをのせ、250℃に温めたオーブンで10分焼く。
9 仕上げはブラックペッパーとオリーブオイルをかけて完成。

ココがポイント

ベシャメルソースをだまにしないよう牛乳は温めたものを使用し、ホイッパーでしっかり混ぜ続ける。

豆知識 ベシャメルソースとは …… ホワイトソースのこと！

使用した食材はこちら

中長茄子（千両ナス）を使用

松山長なすでもOK！

焼き茄子香るミルクジェラート

茄子の代わりにパプリカでもOK！

材料（約5人前）

- 焼き茄子 …… 80g（焼く前は200g程度）
- 牛乳 …… 200g
- 純生クリーム42% …… 300g
- グラニュー糖 …… 70g
- バニラビーンズ …… 1/2本

※バニラビーンズの代わりにバニラエッセンスでもOK

ココがポイント

ハンドブレンダーでしっかり混ぜること。冷凍庫に入れてから2時間おきに数回混ぜることでなめらかになります。

作り方

1 網に茄子をのせ直火で焼く（強火で裏表を焼く）。
2 焼けたらバットにのせ冷まして皮を剥き、2cm程度にカットする。
3 鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖、バニラビーンズの中身とさやも一緒に入れ、弱火で火にかける。（まくができないように火力に注意！）
4 周りが沸々してきたら2の茄子を入れ極弱火で5分加熱する。
5 バニラビーンズのさやを取り出す。
6 ハンドブレンダーで混ぜ、氷水で冷ます。
7 ステンレスやアルミの深いバットに流し入れ、アルミホイルをかぶせ冷凍する。
8 2時間おきにバットを取り出して、混ぜる作業を3回程繰り返す。

レシピを紹介してくれたのは…

監修／イタリアンUeda
オーナーシェフ
上田恭平さん