



平成 29 年度
さぬき米おいでまい
新米発表会

Gratin de “OIDEMAI” et “OLIVE YUMEBUTA”



おいでまいとオリーブ夢豚のライスグラタン

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

◎材料 (3 人分)

・おいでまい	1 合
・オリーブ夢豚ミンチ	100 g
・塩、コショウ	適量
・ニンニク	1/4 片
・玉ネギ	1/2 個
・椎茸	3 個
・オリーブオイル	大さじ 1
・日本酒	100ml

・デミグラスソース	100ml
・生クリーム	100ml
・レモン汁	小さじ 1
・ピザチーズ	45 g
・パセリみじん切り	適量
(水溶きコーンスターチ)	
・コーンスターチ	小さじ 2
・水	小さじ 2

◎作り方

- ①『おいでまい』は、通常の水かげんで炊いておく。
- ②ニンニクはみじん切り、玉ネギと椎茸はスライスする。
- ③フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ加熱し、香りが出たらオリーブ夢豚ミンチを入れ炒め、色付けば、玉ネギと椎茸を入れしんなりとするまで炒め、軽く塩、コショウしておく。
- ④③のフライパンに日本酒を入れアルコール分をしっかりとばし、デミグラスソース、生クリームを入れ沸かし、水溶きコーンスターチを合わせ、塩、コショウ、レモン汁で味を調える。
- ⑤グラタン皿にオリーブオイルを塗り、焼き上がった『おいでまい』を平に入れ、④のソースを流し、ピザチーズを均等にちらし、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ⑥トッピングにパセリを散らして完成。

クセがなくさっぱりとした
「おいでまい」に
濃厚ソースがベストマッチ！



レシピ監修
高松国際ホテル
洋食料理長
松原 勉さん

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking

oidemai cooking