

# 気仙味噌デミグラスで 食べるグラタン入りハンバーグ ～ドームパイを添えて～

菜園調理師専門学校2年

菅原葵・関裕太・高橋妃香瑠

〈校内レシピコンテスト 6位〉

## アピールポイント

- ・盛岡豆腐や気仙味噌など県産食材を豊富に使用しています。
- ・長芋と豆腐で作ったハンバーグはふわふわです。
- ・パイの食感を共にお召し上がりください。

## 使用した岩手県産の食材

盛岡豆腐、気仙味噌、牛乳、原木椎茸、卵、アスパラガス、里芋、トマト

## 先生からのコメント

鶏ハンバーグは長芋と豆腐が入っていることで、とてもふわふわ食感で食べやすかったです。さらに中からホワイトソースが出てきて、良いアクセントになっていました。

## ～レシピ～

### 材 料

《2人分の値段 965円》

★ハンバーグ		★パイシート	
鶏もも挽肉	160g	冷凍パイシート	2枚
玉ねぎ	100g	卵黄	1個分
バター	10g	サラダ油	適量
盛岡豆腐	60g		
長芋	40g	★デミグラスソース	
サラダ油	大さじ1	C バター	5g
		玉ねぎ	40g
A 片栗粉	6g	デミグラスソース	60g
卵	1/2個	気仙味噌	10g
パン粉	20g	本みりん	大さじ2
塩こしょう	適量	水	大さじ1
		バター	15g
B 薄力粉	10g	★付け合わせ	
バター	10g	アスパラガス	2本
牛乳	130cc	里芋	2個
原木椎茸	2枚	トマト	1/2個
		ベビーリーフ	適量

### 作り方

1. 玉ねぎ100gをみじん切りにし、バター5gと一緒に電子レンジで1分加熱する。
2. 豆腐をザルで裏ごしする。長芋をすりおろす。
3. 挽肉、1、2、Aを入れてよくこねる。
4. 原木椎茸をみじん切りにする。Bのバターをフライパンにいれて溶かし、椎茸を加えて炒める。薄力粉を加えて弱火で炒める。牛乳を3回に分けて入れながら炒める。ボウルに移して冷ます。
5. 3のハンバーグに、4を入れて包むように成型する。
6. フライパンにサラダ油を入れ、ハンバーグを焼く。
7. パイシートを伸ばし、切り込みを入れ、油を塗った小ボウルの外側に貼りつける。卵黄を塗り、230℃のオーブンで9分焼く。
8. ハンバーグを焼いたフライパンに、Cのバター5gと薄切りした玉ねぎを入れて炒める。他のCを加えて煮詰める。
9. アスパラガスは塩ゆで、里芋は素揚げ、トマトはくし型切りにする。
10. 皿に、ハンバーグと葉物を乗せてパイをかぶせる。野菜とソースを添える。