

## 大和丸なすと牛ひき肉のグラタン コテージ・パイ風



### 作り方

- 1 フライパンにオリーブ油(20ml)を熱し、牛ひき肉を入れ、塩、こしょうをし、そぼろ状になるまで炒める。
- 2 ①に赤ワインを加え、鍋底から混ぜ合わせ、沸騰後1~2分たったら火を止める。
- 3 鍋にオリーブ油(40ml)、にんにくを入れて火にかけ、香りが出たら玉ねぎ、にんじんを加えてじっくりと炒める。
- 4 湯むきしたトマトの種を取り、果肉を粗く刻む。
- 5 ③に②、④、トマトペースト、レッドビーンズ、チキンブイヨンを加え、火にかけてアクを取る。タイム、ローリエを加え、塩、こしょうをし30分ほど煮込み、ウスターソースで味を調える。
- 6 丸なすは、所々皮をむき、厚さ1.5cmの輪切りにして、塩、こしょう、小麦粉を薄くまぶし、サラダ油で色がつくまで焼く。
- 7 ジャガイモを塩ゆでし、ゆであがったら水分をきる。熱いうちにポテトマッシャーでつぶしながら、バター、牛乳、生クリーム、ナツメグ、卵黄を加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。
- 8 バター(分量外)を塗ったグラタン皿に、⑥のなすを半分並べ、その上に⑤の肉を半分のせる。もう一度同じようになすと肉を重ねて、最後に⑦をのせ、グラタン皿を2回ほど布巾の上に軽く落として、空気を抜き、具材を均一にする。
- 9 表面を平らにし、フォークで模様をつけ、180度のオーブンで30分ほど焼き上げ、皿にとりわけ、お好みで塩ゆでしたスナップエンドウなどを飾り完成!

新発見!  
おいしい  
奈良

Vol.75

### 材料 (4~6人分)

- 牛ひき肉 …………… 300g
- 大和丸なす …………… 2個
- ジャがいも(皮をむき角切り) … 大2個
- 玉ねぎ(7~8mmの角切り) … 140g
- にんじん(7~8mmの角切り) … 100g
- トマト …………… 1個
- トマトペースト …………… 大きじ1
- にんにく(みじん切り) …………… 1片
- レッドビーンズ(缶詰) …… 120g
- 赤ワイン …………… 200ml
- チキンブイヨン …………… 400ml
- ウスターソース …………… 少量
- 卵黄 …………… 1個
- バター …………… 20g
- 牛乳 …………… 100ml
- 生クリーム …………… 40ml
- 小麦粉(薄力粉) …………… 適量
- オリーブ油 …………… 60ml
- サラダ油 …………… 100ml
- タイム、ローリエ、ナツメグ … 適量
- 塩、こしょう …………… 適量

### お好みで

- スナップエンドウなど …………… 適量

### レシピ考案者



NAFIC

フードクリエイティブ学科  
2年

かじもと まさひみ  
梶本 裕文 さん



料理人を目指し、NAFICに入学しました。先生との距離も近く、的確なアドバイスをもらえ、夢に向かってさまざまな事を学んでいます。卒業後は料理人としての腕を磨き、自分の店を持ちたいと考えています。

### 調理のポイント

- 牛ひき肉を炒める時は焦げやすいので、鍋底からしっかり混ぜる。
- にんにくは、火をつける前に鍋に入れ、徐々に加熱することで、焦げずに香りも引き立つ。

## フードクリエイティブ学科AO入試 エントリー受付開始!

【エントリー期間】I期:6月 1日(月)~8日(月)  
II期:6月26日(金)~7月3日(金)

【面接日】I期:6月20日(土)  
II期:7月18日(土)

【面接会場】NAFIC 安倍校舎  
(桜井市高家2217)

学生募集要項の請求などは下記HPから。

☎ NAFIC フードクリエイティブ学科  
☎0744-46-9700 🌐www3.pref.nara.jp/nafic/



☎ 県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC) ☎0744-46-9700 FAX 0744-46-3370