

【作品名】 かぼちゃのガトー仕立て
～クリームソースをそえて～

ぶした こうすけ
氏名 武士田 幸佑

【材料】（4人分） 牛乳 330 ml

<かぼちゃの茶巾>		<その他>	
砂糖	大さじ2	レタス	4枚
塩	小さじ1/3	ベーコン(うす切り)	8枚
バター	10g	ラディッシュ	2株
牛乳	大さじ2	イタリアンパセリの葉	20枚程
カボチャ	正味400g	オリーブオイル	適量
<クリームソース>			
牛乳	300ml		
小麦粉	大さじ3		
バター	20g		
コンソメ	2g		
塩こしょう	少々		

【作り方】

- ① かぼちゃを簡単にざく切りにし、電子レンジで身がやわらかくなるまで加熱し、加熱が終わったら皮を落としてつぶし、ペースト状にする。
- ② 牛乳・塩・バター・砂糖を加えさらに混ぜる。(かぼちゃの茶巾完成)
- ③ カップに小麦粉を入れ、牛乳を少しずつ加えながらダマにならないように混ぜる。
- ④ 強火に熱したフライパンにバターを入れ、溶けて来たら③を入れて炒め、中火でよくかき混ぜて煮詰める。
- ⑤ 2～3分してグツグツ煮立ったところに、コンソメ・塩こしょうを加える。(クリームソース完成)
- ⑥ ベーコンはカリカリになるまで焼き、細かくきざむ。
- ⑦ レタスは葉を洗いざく切り、ラディッシュはスライスをする。
《ドレッセ》
- ⑧ 長方形のセルクルの中に、かぼちゃの茶巾→ベーコン→かぼちゃの茶巾と入れる。
- ⑨ お皿の半分より奥に円形でソースをたらしその上に⑧を乗せる。
- ⑩ レタスをもう半分に並べてラディッシュをまばらに置く。
- ⑪ イタリアンパセリを⑧の上に5枚くらい飾り、レタスにオリーブオイルをかける。

【ポイント】

かぼちゃの茶巾とクリームソースは相性が良く、とてもクリーミーな品となっています。料理の工程はとても簡単なので気軽に作れます。茶巾のやわらかい食感の中にベーコンのアクセントがあっっておもしろいです。