



ほたて貝とパパイアの愚羅丹 材料 (3人分)

- ・パパイア: 1/2個
- ・ほたて貝: 6個
- ・えび: 3尾
- ・マッシュルーム: 7~8個
- ・バター: 大さじ1
- ・薄口しょうゆ、酒、塩、こしょう: 少々

グラタンソース

- ・マヨネーズ: 大さじ6
- ・卵黄: 1個
- ・薄口しょうゆ: 小さじ1
- ・塩、こしょう: 少々

- ・グリーンピース: 適量
- ・レモンのしぼり汁: 少々

今月のレシピ(11月30更新) ほたて貝とパパイアの愚羅丹(グラタン)

『平野寿将の洒落て肴』(ブティック社)187P

マヨネーズをベースにして作る簡単グラタンです。

ほたて貝以外にも、白身魚、じゃが芋、きのこ、うになど好みの具で試しては、食卓におしゃれな一品を。

ほたて貝とパパイアの愚羅丹

1. パパイアは縦2つに切ってスプーンで種を取り出します。果肉もすくい取り、小さめに切っておきます。皮を器として使います。
2. ほたて貝は食べやすい大きさに切り、マッシュルームは2つくらいに切ります。えびは殻と背ワタを取り除きます。
3. フライパンにバターを溶かし、ほたて貝、マッシュルームを炒め、薄口しょうゆ、酒、塩、こしょうで味を調えます。
4. グラタンソースを作ります。ボウルにマヨネーズ、卵黄、薄口しょうゆ、塩、こしょうを入れてよく混ぜ合わせます。
5. パパイアの皮の器にほたて貝、マッシュルーム、パパイアの身とグラタンソースを交互に重ねて入れ、最後にグリーンピースとえびのをせ、200℃のオーブンで7~8分焼きます。レモンのしぼり汁をふって食べます。