

ロヒ・ラーティッコ



材料（4人分）		切り方	作り方
じゃがいも	200 g	いちょう	<p>【下準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鮭は白ワインで下味をつけておく ・ ●でだしをとっておく。 ・ ★でホワイトソースを作っておく ・ じゃがいもは蒸しておく。 <p>① フライパンにサラダ油を加え、たまねぎを炒め、スープ、鮭を加える。</p> <p>② ホワイトソースを入れ、塩・こしょうで味付けをし、蒸したじゃがいもを加える。</p> <p>③ 生クリーム、豆乳を加え仕上げる。</p> <p>④ グラタン皿に③を入れ、チーズをのせ、パセリをかけ、オーブンで焼く。</p>
サラダ油	4 g		
たまねぎ	120 g	くし切り	
鮭	100 g	角切り	
白ワイン	4 g		
◇塩	2.5 g		
◇こしょう	少々		
●水	200 g		
●豚骨	20 g		
●鶏ガラ	20 g		
●しょうが	1.2 g		
●ロリエ	適量		
★サラダ油	18 g		
★小麦粉	25 g		
★牛乳	140 g		
豆乳	60 g		
生クリーム	12 g		
ミックスチーズ	40 g		
パン粉	6 g		
パセリ	4 g	みじん切り	

٢٠

٢٠