

# 味噌とチーズのまろやかミルフィーユ仕立て

優良賞



さかもとまりな  
坂本真李那

## 材料・分量(4人分)

- ・ じゃがいも……………中3個
- ・ なす……………3本
- ・ トマト……………中3個
- ・ しめじ……………1/2束
- ・ 玉ねぎ……………2個
- ・ モッツアレラチーズ…200g
- ・ 牛挽肉……………100g
- ・ 赤味噌……………大さじ2
- ・ 牛乳……………200ml
- ・ 酒……………大さじ2
- ・ みりん……………大さじ2
- ・ 塩・こしょう……………適量
- ・ バジル……………8枚
- ・ 生クリーム……………50ml
- ・ オリーブオイル……………適量

## 作り方

- ① じゃがいも、なす、トマト、玉ねぎ、モッツアレラチーズを1cmの厚さで輪切りにする。玉ねぎはバラバラにならないよう、つまようじを刺し固定し、しめじは手で食べやすい大きさにさく。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、トマト、モッツアレラチーズ以外の①、牛挽肉に火を通し、塩・こしょうで味を調える。
- ③ 別のフライパンに牛乳、生クリーム、赤味噌、酒、みりんを入れ沸騰直前まで煮詰める。
- ④ 容器に②とトマト、モッツアレラチーズの順に下から一段ずつ入れる。
- ⑤ ③のクリームを上から全体にかけ、上にバジルを添えて、180℃のオーブンで10~20分焼けば完成！

ポイント

醗酵物同士は相性が良いと聞いたので、味噌とチーズを合わせ、牛乳と生クリームでまろやかに仕上げました。さらにトマトを入れることで酸味が増し、食べやすい一品です。