

ぽ
いんと



▲ソースは、材料を混ぜるだけの岡崎さん直伝の長いも入りホワイトソース！流し入れたらあと

庄内
浜文化
伝道師

調理担当

魚亭 岡ざき
女将

岡崎 淳



「魚亭 岡ざき」

鶴岡市美咲町2-46 tel.0235-25-0086

ソースがとろっふわっ、隠し味に味噌をプラスした和風味！

サクラマス・長いもグラタン

いつもの
グラタン
大変身
*

材料(4人分)

サクラマス	4切
ブロッコリー	1/2株
かつおぶし	適量
青のり	適量
バター	適量
塩・コショウ	少々

A	
グラタンソース	
長いも	300g
豆乳	1/2カップ
味噌	大さじ2
マヨネーズ	大さじ3

- 1 サクラマスの切り身に塩・コショウを少々ふる
- 2 ブロッコリーは小房にわけ、さっと茹でる
- 3 材料Aを混ぜ合わせ、ソースを作る
- 4 グラタン皿にバターをぬり、サクラマス、ブロッコリーを並べ3を流し入れ、200℃のオーブンで20～25分焼く
- 6 焼き上がったら青のり、かつおぶしをトッピングしていただく