里芋とほうれん草のグラタン

とろりとした里芋ソースが豆腐にからまってクリーミーなグラタンができました。

材料（4 人分）

木綿豆腐	……	1 丁（400g）
ほうれん草	……	1 束
玉ねぎ	……	1/2 個
塩	……	小さじ 1
オリーブオイル	……	大さじ 1
＜ソース＞		
里芋（正味）	……	100-150g
豆乳	……	200ml
白味噌	……	大さじ 2
塩	……	小さじ 1/2

作り方

1 木綿豆腐は厚さを半分に切り、レンジ 500W で 3 分加熱する。キッチンペーパーで包み水気をとる。縦半分に切り、1−2cm の幅の棒状に切る。

2 玉ねぎは薄切り、ほうれん草は 3cm 長さくらいに切る。

3 フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、塩を入れて炒める。

4 玉ねぎがしんなりしたら、豆腐、ほうれん草を入れてさっと炒める。

5 ソースを作る。里芋は 3-4 個を蒸して、皮をむく。

6 ミキサーに半分の里芋と半分の豆乳を入れてミキシングする。なめらかになったら、残りの里芋、豆乳、塩、白味噌を入れてミキシングする。

7 耐熱皿に、4 をおき、6 のソースをかける。

8 250℃のオーブンで 20 分、おいしいそうな焼き色がつくまで焼く。