

## 料理名

### 和風ミルフィーユドリア



## 料理のPR (200字以内)

今回私が一番こだわったのは簡単にすることです。そのため手間がかかり失敗しやすいホワイトソースを豆腐のペーストで代用することで失敗をなくし、よりきんぴらやとろろに合うようにしました。危ない作業が少ないので、小さい子や料理が苦手な人でも作りやすく、きんぴらは家で好みの味つけにしても、市販のものを使ってもいいところもポイントです。

## 調理時間・材料費 (4人前)

40分

384円 (ハンバーグ代除く)

## 材料 (4人分目安)

ハンバーグ (黒田庄和牛『極』ハンバーグ)	4個
人参	40g
ごぼう	40g
れんこん	60g
みりん	適量
だし	適量
ごはん	適量
長芋	160g
豆腐 (絹)	2丁
牛乳	適量
醤油	適量
チーズ	適量
パルメザン	適量
金ゴマ	適量

## 作り方

- ①きんぴらを作る
- ②みじん切りにする
- ③豆腐をつぶしてだし大さじ2と牛乳大さじ1、パルメザンを混ぜる。
- ④長芋をすりだし (90ml程) と醤油小さじ1を入れみじん切りのきんぴらと混ぜ合わせる。
- ⑤ご飯と金ゴマを混ぜる。
- ⑥おさらにごはん、ハンバーグ、とろろ、豆腐、ソース、チーズを入れて焼く。
- ⑦最後に金ゴマをかける。