

# カキグラタン&カキガーリックソース



## ホワイトソースの作り方

鍋でバターを溶かした所に小麦粉を加え、ある程度硬くなるまで中火でゆっくり加熱します。そこへ牛乳を少しずつ生地になじますように入れていき、程よい硬さになったら塩、コショウで味を整え、※ワイン蒸ししたかきにソースをのせてかるくオーブンで焼いて出来上がり。

## ガーリックソースの作り方

フライパンで、材料を上から順番に中火でゆっくり火を通して行きます。全て材料がなじんだ所にパセリを入れて、火を止め、※ワイン蒸ししたかきに、ソースをかけてOK、軽くオーブンで焼いてもおいしいです。

### ホワイトソースの材料(かき5個分)

バター……30g  
小麦粉……50g  
牛乳……350cc  
塩……適量  
コショウ…適量

### ガーリックソースの材料(かき5個分)

オリーブオイル…大さじ3杯  
おろしにんにく……5片分  
バター……20g  
パン粉……30g  
マヨネーズ……25g  
パセリ……適量

### ※かきのワイン蒸し

殻付かきを鍋に入れ、蠣殻の1/3程白ワインを入れ、落とし蓋をし、かきの口が開くまで加熱します。かきの口が開けばOKです。白ワインがないときは、お酒でも代用できます。