【作品名】玉ねぎのミルキーファルシ(グラタン風玉ねぎ)	氏名　夏加（なつか）　優利（ゆうり）

【材料】（４人分）　牛乳　300 mℓ

玉ねぎ	４個
じゃがいも	大１個
ピザ用チーズ	180g
コンソメ顆粒	大さじ１
オリーブオイル	小さじ２
塩・こしょう	適量
お好みの香辛料	適量

A	みそ	大さじ１
	マスタード	大さじ 1/2
	にんにくペースト	小さじ１
	生クリーム	50 mℓ
	ミニトマト	４個
	ハーブ	適宜
	はちみつ	適宜

【作り方】

① 玉ねぎの上１cm、下 1.5 cm程度を切りラップで覆って、電子レンジで加熱する（500ｗで 10 分間）。
② じゃがいもを小さく切り、茹でて火を通す。
③ Ａを混ぜて、生クリームを 2～3 回に分けて混ぜる。
④ 加熱した玉ねぎは、中を取り出し 5ｍｍ幅に切る。
⑤ 茹でたじゃがいもを半分くらいつぶし、中を抜いた玉ねぎに入れる。
⑥ ④で取り出して切った玉ねぎをフライパンで焼き、牛乳、チーズ（100g）、コンソメ顆粒、香辛料を入れ、チーズがなじんできたら、⑤の玉ねぎに入れ、皿にのせる。
⑦ 上部にチーズを 20g ずつのせて、ガスバーナーで表面を焼く。
⑧ ⑥で入りきらなかった材料をフードプロセッサーでペースト状にし、玉ねぎ周辺に敷く。
　① で焼いた玉ねぎを添え、③のソース、ミニトマト、ハーブで飾り付ける。
　お好みではちみつをかける。

【ポイント】
玉ねぎを電子レンジ加熱、オイルソテー、ペーストと、3 種類の味わいを楽しめる料理にしました。牛乳のまろやかさが玉ねぎ特有の甘みと旨味を引き立てて、優しい味わいと豊かな風味が広がります。隠し味に味噌を入れたクリーミーマスタードソースがアクセントになっています。