



新玉ねぎ&新じゃが グラタン

やわらかくてあま〜い♪〜新玉ねぎレシピ③

新玉ねぎ&新じゃがグラタン

材 料 (2人分)

新玉ねぎ……………中1個
新じゃが……………中4個
ベーコンハーフ……………4枚
しめじ……………1/2袋
バター……………20g
薄力粉……………大さじ2
牛乳……………150ml
★塩こしょう……………少々
★だしパック(中身)・小さじ1/2
※まるものだしパック使用
ピザ用チーズ……………30〜40g
パセリ……………少々

- 1 新玉ねぎはヘタと根の部分を切り落とし、皮をむいて1cmのくし切りに、新じゃがは皮をむいて1cmの半月切り、ベーコンは5mm幅に切り、しめじは石づきを取ってほぐす。
- 2 新じゃがは水にさらして電子レンジ600W・5分加熱する。
- 3 フライパンにバターを溶かし、中火で新玉ねぎを炒める。しんなりしたら新じゃが・ベーコン・しめじを炒める。
- 4 ③に薄力粉を加えて混ぜて、牛乳と★を入れてとろみがつくまで混ぜる。
- 5 ④をグラタン皿に流し入れ、チーズをのせて好みの焼き目がつくまで焼く。パセリをふってできあがり♪

コ ツ ・ ポ イ ン ト

- ウインナー・ツナ・鶏肉・マカロニなどを入れてもおいしいです。
- オーブントースターは250℃で13分くらいが目安です。
- 味見をしながら、味つけはお好みで調整してください。