



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	20 g
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	30～40 g
パセリ	少々

- 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。
- 新じゃがは水にさらして電子レンジ600W・5分加熱する。
- フライパンにバターを溶かし、中火で新玉ねぎを炒める。しななりしたら新じゃが・ベーコン・しめじを炒める。
- 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。
- ④をグラタン皿に流し入れ、チーズをのせてお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°C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。