

ねぎとかぶのグラタン

～ 加熱した甘い長ねぎは、乳製品との相性もバッチリ ～



材 料（4 人分）

長ねぎ	2 本（200 g）	バター	20 g
かぶ	2 個（180 g）	小麦粉	大さじ 2～3
しめじ	60 g	牛乳	2 カップ
ホールコーン（缶詰）			（400 mL）
	60 g	コンソメ（顆粒）	小さじ 2
ベーコン	3 枚（60 g）	とろけるチーズ	60 g
サラダ油	大さじ 1/2	乾燥パン粉	大さじ 2

作り方

- ① 長ねぎは1センチ厚さの斜め切り、かぶは1/2等分のくし形に切る。しめじは石づきをとり小房に分ける。ベーコンは1センチ幅に切る。
- ② フライパンに油を熱し、ベーコンを中火で炒める。長ねぎ、かぶを加えて炒め、透き通ってきたらしめじを加える。
- ③ バターを加え、小麦粉をふり入れて炒め、牛乳を加える。牛乳が温まったらコンソメ、コーンを加え、とろみがつくまで弱火で煮る。
- ④ 水でぬらしたグラタン皿に取り分け、とろけるチーズ、パン粉をのせて、230℃に予熱したオーブンで12分ほど焼き色がつくまで焼く。