

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ツチリ～



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12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。