

鍵庄レシピ 24



和風グラタン

材料（2人分）

- | | |
|-------------|-------------|
| ①玉ねぎ……1/2個 | ⑥のり佃煮…大さじ2 |
| ②エリンギ……200g | ⑦胡椒……適量 |
| ③スライスハム…4枚 | ⑧バター…小さじ2 |
| ④小麦粉…大さじ2 | ⑨とろけるチーズ…適量 |
| ⑤牛乳……200cc | ⑩乾燥パセリ…適量 |

作り方

玉ねぎはスライスして炒める。エリンギ、ハムは短冊切りにする。玉ねぎ、エリンギ、ハムをボウルに入れ、小麦粉をまんべんなく行き渡るように混ぜる。

牛乳を少しずつ入れ、ダマにならないように混ぜたら、のり佃煮、胡椒を加え、しっとりするまでよく混ぜ合わせる。

グラタン皿に入れ、バターを上に乗せ、500Wのレンジで3分温める。一度取り出してよく混ぜ合わせ、チーズをのせてオーブンで焼き色が付くまで焼く。仕上げにパセリをふりかける。



このレシピで
使った商品



のり佃煮