



【白ねぎグラタン】



甲斐 秀実 (かいひでみ) さん

材料 (2人分)

| | | | |
|-------|-----------|-------------|------|
| 白ねぎ | 2本 (270g) | バター | 20g |
| ベーコン | 80g | 小麦粉 | 大さじ3 |
| じゃがいも | 80g | 顆粒コンソメスープの素 | 小さじ2 |
| 牛乳 | 250ml | ピザ用チーズ(細切り) | 適量 |

手順

- (1) 白ねぎは2～3センチの輪切りにする。
- (2) ベーコンは2～3センチ幅に切る。じゃがいもは一口大に切り、竹串が通る程度に茹でておく。
- (3) ホワイトソースを作る。
フライパンにバター、ベーコン、白ねぎの白い部分を入れて弱火で炒めていく。
全体にバターがなじんできたら、白ねぎの青い部分を入れて、さらに炒める。
白ねぎがしんなりしてきたら、小麦粉を加え、ダマにならないように軽く混ぜ合わせる。
小麦粉がなじんできたら、牛乳を少しずつ加えていく。とろみがついてきたところで、顆粒コンソメスープの素を入れてよく混ぜ合わせる。全体がなじんだら火を止める。
- (4) グラタン皿の底にじゃがいもを置き、ホワイトソースをのせる。
ピザ用チーズを散らして、トースターで焼いていく。
(今回番組では1000Wのトースターで7分程度焼いた)
表面に焦げ目がついたら完成。