

Recipe
07

メイクインと長いもののグラタン

食材掲載

メイクイン	…P25
長いも	………P26
玉ねぎ	………P28
牛乳	………P38



材料〈2人分〉

- メイクイン……………150g
- 長いも……………150g
- ……………(すりおろし用) 100g
- 玉ねぎ……………30g
- 溶けるチーズ……………60g
- バター……………15g
- 牛乳……………100cc
- 粉チーズ……………10g
- 小麦粉……………5g
- 塩……………少々
- パセリ……………適量
- 揚げ油……………適量

作り方

- 1** メイクインと長いもは皮をむいて一口大に切る。中温に熱した油で素揚げにしておく。玉ねぎは薄切りにする。長いも100gはすりおろしておく。
- 2** フライパンにバターを熱し、玉ねぎ、小麦粉を加える。玉ねぎがしんなりするまで弱火で炒めたら牛乳を加える。とろみが付くまで弱火で煮たら、すりおろした長いもを加え混ぜ、塩で味を調える。最後に粉チーズを振り入れて混ぜる。
- 3** 耐熱容器に**1**のメイクインと長いもを入れる。**2**を全体にかけたら、溶けるチーズを散らす。あらかじめ温めておいたトースターに入れ、きれいな焼き色が付くまで焼きつける。
- 4** トースターから取り出し、みじん切りにしたパセリを散らす。



のんびりや食堂
齋藤 元護シェフ

仕事帰りの平日夜からファミリー向けの週末ランチまで、幅広い年代が気軽に楽しめるカジュアルレストラン。豊富なセットメニューに手頃な価格、アットホームな店内でお子様連れにも人気です。



Instagram