



★ベーコンときのこのグラタン★

外海まどか保育園



【材料】（5人分）

- ・ベーコン…50g（鶏肉でもよい）
 - ・にんじん…25g
 - ・たまねぎ…60g
 - ・しめじ…60g
 - ・マカロニ…30g
 - ・ピザ用チーズ…50g
 - ・サラダ油…適量
 - ・塩コショウ…少々
- ～ホワイトソース～
- ・バター…30g
 - ・小麦粉…30g
 - ・牛乳…400～500cc
 - ・コンソメ…1.5g

【作り方】

- 1 ベーコンとたまねぎはせん切り、にんじんはいちょう切り、しめじは食べやすい大きさに細かくさく。
- 2 マカロニは、固めにゆでる。
- 3 フライパンにサラダ油を入れて熱したら、ベーコン、にんじん、たまねぎを加え、しんなりとするまで炒める。しめじを加え、さらに炒めて、全体に火が通ったら、塩コショウを入れる。
- 4 ホワイトソースを作る。フライパンにバターを溶かし、ふるった小麦粉を加え、小麦粉がバターになじんできたなら牛乳を少しずつ加え、好みの固さになるまで混ぜる。そして、コンソメを加えて味を調える。
- 5 グラタン皿に炒めた野菜とマカロニを入れ、ホワイトソースを加え、ピザ用チーズをのせ、予熱で温めたオーブン230℃で15分加熱する。

