

レシピ名 豆腐グラタン

園名 小江原保育園



材料（4人分）

木綿豆腐・・・1丁  
合挽肉・・・120g  
玉ねぎ・・・1/2個  
ニンジン・・・1/3個  
コンソメ・・・1/2個  
ケチャップ・・・大さじ2  
みりん・・・大さじ1  
バター・・・10g  
小麦粉・・・10g  
牛乳・・・250ml  
塩・・・1つまみ  
こしょう・・・少々  
ピザ用チーズ・・・大さじ3  
パン粉・・・大さじ1

作り方

- ① 木綿豆腐は、4等分にスライスして、茹でておく。
- ② 合挽肉、みじん切りした玉ねぎ、ニンジンを炒め、コンソメ、ケチャップ、みりんを味付けしておく。
- ③ 別鍋で、バター、小麦粉、牛乳を炒めて、塩、こしょうで味を調え、ホワイトソースを作る。
- ④ 天板に豆腐を並べ、②③を順に重ね、チーズとパン粉を振り、180℃のオーブンで20分焼く。