

とろーりアツアツ！とってもかんたん！

マカロニも入れて煮るからかんたん!!

マカロニグラタン



さかえまち児童館 おやこまんま

2015 2. 14

材料 (4人分)

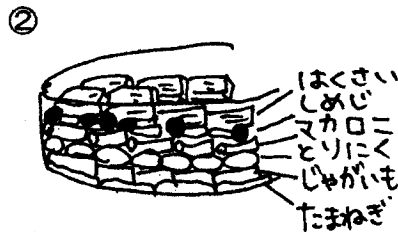
じゃがいも	2個
たまねぎ	1個
はくさい	1枚
しめじ	1/2株
鶏もも肉	1枚
マカロニ	150グラム

牛乳	650cc
バター	30グラム
小麦粉	大さじ5
コンソメキューブ	2個
塩コショウ	適量
とろけるチーズ	適量
パン粉	適量

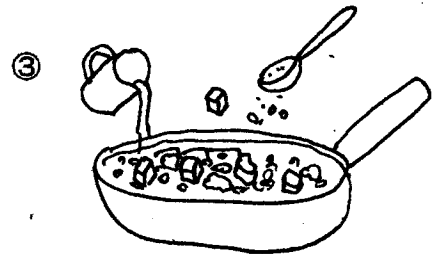
作り方



じゃがいも・たまねぎ・白菜は薄く切っておく。
鶏肉は一口大に切る。
しめじは手で裂く。



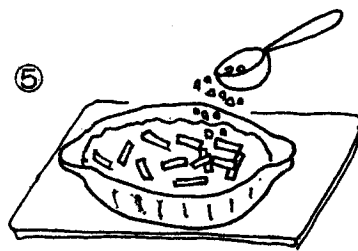
フライパンに、たまねぎ・じゃがいも・鶏肉・マカロニ（茹でる前の状態で）・しめじ・白菜の順に重ねる



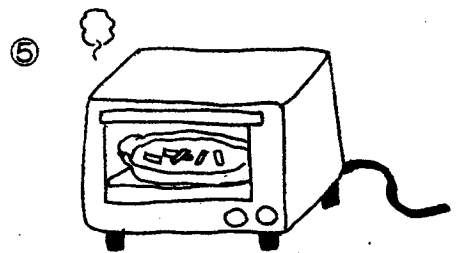
②に小麦粉をふりかけ、バターを手でちぎって散らしておく。上から牛乳を回しかける。



③を火にかけ、牛乳がふつふつしてきたら、弱火にして、とろみが出てくるまで煮る。コンソメ、塩コショウで調味する。



じゃがいもに火が通ったら、火を止めて耐熱皿にあける。とろけるチーズとパン粉をふりかける。



オーブントースターで焼き色がつくまでこんがり焼いて、できあがり!!

