

おやこまんま

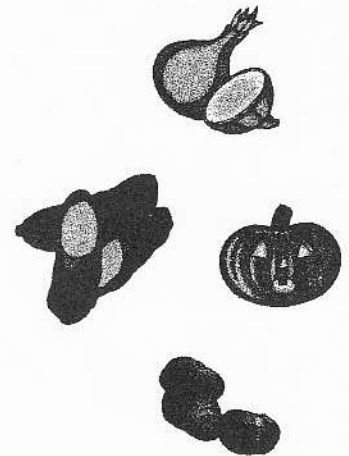
☆マカロニグラタン☆

2011. 9. 28 (水)

さかえまち児童館 585-8281

【材料 4人分】

たまねぎ	1個	ほうれん草	1/2束
じゃがいも	1個	さつまいも	1/4本
しめじ	1/2個	蒸しエビ	8尾
マカロニ	120g	牛乳	600cc
とろけるチーズ	4枚	バター	30g
コンソメ	1個	小麦粉	45g
コーン	1/2缶	塩・こしょう	少々
水	100cc		



【作り方】

- ①野菜（じゃがいも、たまねぎ、ほうれん草、さつまいも）を食べやすい大きさに切る。
- ②しめじを手で割く。
- ③フライパンにたまねぎを敷き、その上にじゃがいも、さつまいも、しめじ、ほうれん草をのせ、上から小麦粉をふる。
- ④野菜の上に、茹でる前のマカロニを入れる。
- ⑤牛乳と水を注ぎ、上にバターを散らし、コンソメと塩・こしょうを入れる。
- ⑥かき混ぜながら、マカロニが柔らかくなるまで15分くらい煮る。
- ⑦煮あがったら⑥をグラタン皿に入れ、とろけるチーズ、コーン、エビをトッピングする。
- ⑧オーブントースターに入れて、焦げ目がつくまで焼く。