



マカロニグラタン



調理時間
18分

カロリー
647kcal

野菜摂取量
37.5g

※カロリー・野菜摂取量は1人分です。

材料(4人分)

玉ねぎ	中1個
マカロニ	100g
ベーコン	2枚
マッシュルームスライス	1缶
好みの具(むき海老など)	適量
ピザ用チーズ	適量
塩、こしょう	各少々

作り方

1. 玉ねぎは薄切り、ベーコンは細切りにしておく。ポウルに【A】の材料を小麦粉、生クリーム、牛乳、水の順に入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜる。
2. フライパンに玉ねぎ、マカロニ、ベーコン、マッシュルーム(缶汁ごと)、好みの具を順に入れ、合わせておいた【A】を加える。
3. (2)を**やや弱めの中火**にかける。蒸気が上がったら木ベラで鍋底から全体を混ぜ、**弱火**にしてマカロニの指定茹で時間加熱する。
4. 塩、こしょうで味を調べ、ピザ用チーズをたっぷりのせてフタをし、チーズが溶けたらできあがり。

下準備

【A】

小麦粉	大さじ3
生クリーム	200cc
牛乳	200cc
水	200cc

アドバイス

※焦げ目がほしいときは、別の鍋でパン粉をバターで炒め、色よく焦がしてグラタンにのせる。
※プッシュボタン式ハンドル鍋をご使用の場合は把手をはずし、フタをしないでオープンに入れ焦げ目をつけてもよい。取り出す際、やけどに注意してください。

レシピで使用しているビタクラフト商品の紹介



ウルトラ 両手ナベ 3.0L浅型

すき焼きなどテーブルを囲んでにぎやかに、楽しい一家団欒の鍋料理に。焼き魚や煮魚にも使いやすく、フライパンとしても使える人気の多層鍋です。