

グラタン

材料)

玉ねぎ1/2玉 120g
椎茸2切れ (マッシュルームやしめじなどでも可)
ホタテ100g 8切れ
チーズ90g
バター50g (有塩、無塩どちらでも可)
小麦粉50g
牛乳500cc
塩小さじ1/2ほど (塩分は加減してください。)



オーブン220度で予熱

作り方)

1. 玉ねぎは3mmの銀杏切りにする。きのこは石づきを取り、薄切りにする。
2. 鍋にバター10gを入れ、1を炒める。透き通って甘みが出たらグラタン皿に入れる。
3. 空いた鍋に残りのバターを入れて溶かし、小麦粉を炒める。もっちりとしてきたら牛乳をお玉1杯分ほど注いで泡立て器で混ぜる。馴染んだら残りの牛乳を数回に分けて注いで混ぜ、ダマが取れたら牛乳を注いで混ぜ、を繰り返す。塩を加えて味を整え、ホワイトソースの完成です。
4. 2の上にホタテを並べ、3を全体に流し入れる。シュレッドチーズを全体に散らし、220度のオーブンでこんがりするまで15分~20分を目安に焼く。