

☆簡単ホワイトソースグラタン☆



材料（3歳以上児4人分）

小麦粉…大さじ3	むきエビ…20尾
マーガリン…30g	コンソメ…小さじ1
牛乳…400cc	ジャガイモ…200g
たまねぎ…1/2個	フロッキー…1/2株
ベーコン…100g	ピザ用チーズ…50g

作りかた

1. ボールにふるった小麦粉を入れておきます。
2. 牛乳を少しずつ小麦粉の入ったボールに注ぎ、混ぜ合わせます。
混ぜ合わせた後、ざるでこします。
3. ジャガイモ、フロッキーを茹でてザルにあげておきます。
4. 鍋にマーガリンを入れて熱し、タマネギ、ベーコン、むきエビ、コンソメを入れて炒めます。
5. 鍋の火を止めて4に2を入れます
6. 5を再び火にかけ、焦がさないように混ぜ、とろみがついたら火からおろします
7. 耐熱皿に6と3を入れ、ピザ用チーズ、パン粉をかけてオーブントースターで熱し、きつね色になれば完成です。

※ホワイトソースが簡単にできるので、クリームシチュー等にも応用できます