

忍葱の和風グラタン



材料(2人分)

忍葱(白木杓)	…	2本
薄切りベーコン	…	60g
バター	…	15g
コショウ	…	少々
小麦粉	…	大さじ1
牛乳	…	200ml
白味噌	…	大さじ1
とろけるチーズ	…	1枚
パン粉	…	少々

作り方

- 1) 忍葱(1本)をベーコンの幅に切って、縦に切込みを薄く入れ、ベーコンを巻く。
- 2) バターを引いたフライパンで、①の巻き終わりを下にして焼く。コショウを振り、フタをして蒸し焼きにして取り出しておく。
- 3) 残りの忍葱(1本)を薄い輪切りにし、バターを引いたフライパンで焼く。しんなりしたら小麦粉をまぶして炒め、牛乳を加えて煮詰める。とろみが付いたら白味噌を入れて混ぜる。
- 4) 耐熱皿に②を並び、③とチーズ、パン粉をかけてオーブンで焼く。チーズが溶け、キツネ色に焼けたらできあがり。



トロトロになった忍葱とホワイトソース
が相性抜群♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

