

# 葱のグラタン



## 材料(2皿分)

葱(白ネギ)	… 1本
ベーコン	… 2枚
オリーブオイル	… 大さじ1
バター	… 10g
ブラックペッパー	… 少々
小麦粉	… 大さじ1
豆乳	… 100cc
牛乳	… 100cc
味噌	… 小さじ1強
チーズ(グラタン用)	… 適量
パン粉	… 少々

## 作り方

- 1) 葱を幅2cmに、ベーコンは幅1cmに切る。
- 2) 温めたフライパンにオリーブオイルを引き、葱をしっかりと焼く。焼き色が付いたら耐熱皿に並べる。
- 3) ②のフライパンでベーコンを焼き、火が通ったらバターを加えて溶かす。ブラックペッパーを振り、小麦粉をまぶして混ぜる。豆乳と牛乳、味噌を加え、とろみがついたら②にかける。
- 4) チーズとパン粉をかけ、230℃のオーブンで焼き色が付くまで焼いたらできあがり♪



葱が主役のとろ〜りとろける優しい一品♪



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!!

