

ニンジンときのこのグラタン



材料(3皿分)

ニンジン	… 2本
マイタケ	… 1/2株
エリンギ	… 1本
ベーコン(厚切り)	… 1枚
タマネギ	… 1/2個
オリーブオイル	… 適量
塩コショウ	… 少々
バター	… 大さじ1
小麦粉	… 大さじ1
牛乳	… 200ml
チーズ	… 適量
粉チーズ	… 大さじ2
パセリ	… お好み

作り方

- 1) ニンジンの皮を剥き少し太めの細切りにする。マイタケの石づきを切り落とし、手で適当な大きさに分ける。エリンギを縦半分に、長さを3等分になるように切り、5mm程度の厚さに切る。ベーコンを細切りにし、タマネギは薄くスライスする。
- 2) 熱したフライパンにオリーブオイルを引き、ニンジンとタマネギを中火で炒める。
- 3) ②にベーコンを入れて塩コショウを振る。マイタケとエリンギを加えてさらに炒める。
- 4) ③にバターを入れて溶かし、小麦粉を振りかけて混ぜ、全体になじませる。牛乳を3回に分けて加え、とろみが出るまで混ぜながら温める。
- 5) ④をグラタン皿に入れて、チーズと粉チーズをかける。220℃に余熱したオーブンで約10分、焼き色がつくまで焼き、お好みでパセリをかけたらできあがり。



寒い季節にピッタリ! とろ〜り温まる一品♪



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!!

