



※写真はイメージです。

## パスタソースで簡単！あつあつホクホククリームグラタン さつまいものクリームグラタン

### 材 料（2人分）

マカロニ .....150g  
パスタソース(カルボナーラ)・・・1袋(260g)  
ベーコン .....2枚  
さつまいも .....150g  
ピザ用チーズ .....60g(お好み量)

### 作り方

1. 材料を切る・ゆでる。  
さつまいもは皮ごと長さ3cm・1cm角の棒状に切り、5分ほどゆでる  
(マカロニと一緒にゆでると便利です)。  
ベーコンは食べやすい大きさに切る。
2. 材料とソースとマカロニを混ぜる。  
ボウルにさつまいも、ベーコン、温めたパスタソース、  
ゆでたマカロニを入れて混ぜる。
3. 焼く。  
グラタン皿に出来上がった2を入れ、ピザ用チーズをのせて  
オーブン(220℃)で焼き色が付くまで10～15分ほど焼く。