



※画像はイメージです。

ベーコンのほんのり塩気と里いものまろやかな甘味でやさしい味のグラタンに！！ ベーコンと里いものグラタン

材 料 (4人分)

ベーコン	6枚
里いも	4~5個 (400g)
エリンギ	1パック (100g)
サラダ油	大さじ1
A	
市販ホワイトソース缶	1缶 (290g)
牛乳	1/4カップ
溶けるチーズ(細切り)	40g
バター・塩・青のり	各少々

作り方

1. ベーコンは1枚を半分に切る。
2. 里いもは皮をむいて7~8mm厚さの輪切りにし、塩をまぶしてもみ込み、水洗いして水気をきる。
3. 鍋に2とかぶるくらいの水を注いで里いもが柔らかくなるまで8~10分程煮、水気をきる。
4. エリンギは食べやすい大きさに切る。
5. フライパンにサラダ油を熱して1を炒め、3、4を加えて炒め合わせ、混ぜ合わせたAを加えてからめる。
6. 耐熱皿にバターを塗って5を入れ、チーズを散らしてオーブントースターで10~12分程焼き、青のりを振る。