

米粉の小松菜グラタン



ホワイトソースを作らない
簡単手作りグラタン
ぜひトライしてください

材料(4人分)

米粉	50g	洋風だし	400cc
玉ねぎ	1個	牛乳	200cc
ベーコン	100g	塩	少々
小松菜	1/3束	こしょう	少々
ピザチーズ	100g	バター	適量

1・米粉を量り、牛乳を
用意しておく



2・玉ねぎベーコンを切り
小松菜はゆでて
切っておく



3・フライパンを熱し、バター
をとかしたら、玉ねぎ
ベーコンを炒める



4・3にだしを入れ
玉ねぎがやわらかく
なるまで煮る



5・塩こしょうで味をととのえ
牛乳を入れひと煮たち
させる



6・小松菜を入れたら
米粉を入れてとろみ
がつくまで煮る



7・グラタン皿に6を入れ分け
ピザチーズをのせる



8・オーブンでチーズに
焦げ目がつくまで
焼いたら出来上がり



ポイント

米粉は、片栗粉のように水でといて入れましょう

具はお好みで、マカロニやじゃがいも、シーフードなどを入れてもおいしくいただけます