

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
玉ねぎ 1個
ベーコン 100g
小松菜 1/3束
ピザチーズ 100g

洋風だし 400cc
牛乳 200cc
塩 少々
こしょう 少々
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