

GRATIN

えびのグラタン



材料/分量 2人分

マカロニ	40g
えび	8尾
しめじ	30g
玉ねぎ(粗みじん切り)	1/4個
バター	小さじ1
塩	小1/3
こしょう	少々
A	{ 米粉(上新粉) 大さじ2 牛乳 1カップ
チーズ	適宜
パン粉	適宜

●●●作り方●●●

- ① Aの米粉(上新粉)と牛乳を混ぜておく。
- ② マカロニはゆがいておく。
- ③ えびは、皮をむき、3つぐらいに切っておく。
- ④ しめじは、食べやすい大きさに、ほぐしておく。
- ⑤ フライパンに、バターをとかし、玉ねぎを透き通るまで炒めえび・しめじを加え、さらに炒めて②を加える。
- ⑥ ①を加えてさっと煮、とろみがついたら、塩・こしょうで、味を調える。
- ⑦ グラタン皿に入れ、チーズ・パン粉をふる。
- ⑧ 220°Cに予熱をかけたオーブンで焦げ目がつくまで約20分焼く。

Point

マカロニのかわりに、パスタを⑥のソースに絡めるとクリームパスタの出来上がり!