

いっぱい
失敗なし



かんたん
米粉で簡単！
きのこグラタン



材料(4人分)

ぶなしめじ	1パック
ベーコン	5枚(ハーフ)
たまねぎ(小玉)	1個
牛乳	500cc
米粉	50g
コンソメ顆粒	小さじ1
バター	10g
ピザ用チーズ	適量



作り方

- ① ぶなしめじは石づきをとってバラし、ベーコンは長さ1cmに切り、たまねぎはうす切りにします。





② 牛乳と米粉をまぜ合わせておきます。



③ なべにバターを入れ、弱火にかけてときます。



④ なべにぶなしめじ、ベーコン、たまねぎを入れて中火にかけ、しんなりするまでいためます。



- ⑤ なべに②を入れて、こげないように
とろみがつくまで混ぜます。



ふっとう
沸騰したらすぐとろみがつき、
ダマもできません。



- ⑥ お皿にうつし、ピザ用チーズをのせます。
200℃のオーブンで15～20分焼き、
チーズに焼き色がついたらできあがり！



やけどにちゅうい！



お好みでパセリを
かけても○

