

ポテトグラタン

<材料>

ウインナー	2～3本
たまねぎ	中1/6個
じゃがいも	中2個
マヨネーズ	大さじ2
なたね油	小さじ2
バター	7.5g
薄力粉	15g
牛乳	150ml
塩	ひとつまみ
溶けるチーズ	適量

<作り方>

- ①ウインナーは半月切り、玉ねぎはスライス、じゃがいもはイチョウ切りにする
 - ②熱したフライパンにマヨネーズを入れ、食材を柔らかくなるまで炒める
 - ③別のフライパンに油・バターを入れて熱し、バターが溶けてきたら薄力粉を入れて、炒める
 - ④薄力粉が粉っぽくなくなったら、塩をいれて、牛乳を少しずつ入れながら、ソースをのぼしていく
 - ⑤耐熱皿に②を入れ、その上に④をかけ、溶けるチーズをのせる
 - ⑥180℃に熱したオーブンに⑤を入れ、チーズが溶けたら完成
- ※食材に火が通っており、チーズを溶かすだけなので、電子レンジやグリル・トースターでもOK！