

～*～ ポテトグラタン ～*～

<4人分>

じゃが芋(小)……2個

鶏もも肉(こま切れ)・20g

コーン(缶詰か冷凍)・20g

玉葱……………1/2個

サラダ油……………大さじ1



小麦粉……………20g

無塩バター……………20g

牛乳……………150cc

コンソメ……………小さじ1/2

塩、こしょう……………適量

とろけるチーズ……20g

パン粉……………小さじ1

グラタン皿……………4つ

<作り方>

- ①玉葱は3mm幅の短冊、じゃが芋は太千切りに切る。
- ②フライパンに油を熱し、鶏肉を炒める。
- ③玉葱もよく炒め、コーンも炒める。
- ④③にバターを入れ溶かす。
- ⑤小麦粉をザルで、④に少しずつふり入れ、火加減に気をつけてよく炒める。
- ⑥⑤に温めた牛乳を少しずつ入れ、焦がさないようにかき混ぜる。
- ⑦⑥にじゃが芋を入れ、じゃが芋が崩れない程度に加熱する。
- ⑧調味料で味付けをする。
- ⑨グラタン皿に入れ、チーズとパン粉をのせる。

⑩オープンまたは、トースターに入れ、チーズに焦げ目がつくまで焼く。