



さといも入りグラタン

秋



材料(4人分)

さといも	250g
たまねぎ	中1個
塩・コショウ	少々
小麦粉	大さじ 4
サラダ油	大さじ 1
ベーコン	10 枚
パセリ	少々
牛乳	1 カップ
バター	大さじ 1
チーズ	100g

作り方

1. さといもを千切りにして水にさらす。
2. ベーコン、たまねぎをスライスしてサラダ油で炒め、塩・コショウをする。1を入れて更に炒める。
3. 2に小麦粉をふり入れ、牛乳を加え、ふたをして 30～40 秒煮て全体を混ぜる。
4. バターをぬった型にさといもを押し付けるように詰め入れ、とろけるチーズをのせオーブン(220 度)で約 20 分焼く。焼けたらパセリのみじん切りをのせる。

調理のポイント

- 温かければ舌触りもよく、チーズとよく合う。また、冷めても甘くておいしい。