

グラタン春巻き

最優秀賞



おのではるか
小野寺晴香



材料・分量(4人分)



作り方



- ・じゃがいも……………1個
- ・パセリの葉……………適量
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・スライスベーコン……4枚
- ・バター……………40g
- ・とろけるチーズ……4枚
- ・牛乳……………200ml
- ・マカロニ……………40g
- ・パン粉……………適量
- ・油……………適量
- ・春巻きの皮……………8枚
- ・ミニトマト……………8個
- ・塩・こしょう……………適量

- ① マカロニを硬めに茹でておく。
- ② 玉ねぎはみじん切り、じゃがいもは半分に切って薄くスライスする。パセリの葉はみじん切り、スライスチーズを1枚を4等分に切る。
- ③ フライパンにバター20gを溶かし、②を炒め、全体がしんなりしたら残りのバターを加え、ジャガイモ、ベーコンを入れさっと炒める。
- ④ ③に牛乳を加え、沸騰したら、パン粉と①を入れ、塩・こしょうで味を調え煮詰め、パセリを入れて混ぜる。
- ⑤ 春巻きの皮にチーズをひき、その上に④をのせて包む。
- ⑥ フライパン全体に1cm位になるよう油を入れ、春巻きがきつね色になるまで焼く。
- ⑦ 皿に2本ずつ盛り、ミニトマトを添えれば完成！

ポイント

- ・サクサクした春巻きを食べると中からとろりとしたグラタンが出てきます。