

料理名

舟形マッシュルームそのままグラタン

4人分

調理時間 40分



作り方

1. フライパンに牛乳と米粉を入れ、よく混ぜ合わせて、加熱します。
2. とろみがでてきたら、バターを加えて、よく混ぜます。
これで、ホワイトソースの完成です。
3. 玉ねぎ、ピーマン、ソーセージ、茹でたおひさまパスタを炒め、ホワイトソースと合わせ、塩、こしょうで味を調える。
4. ジャンボマッシュルームの傘の裏側にフォークで穴をあけ、「3」をのせて、チーズをかけ、オーブンで焼く。
5. ドライパセリをふりかけて完成です。

材料

- ◆ ジャンボマッシュルーム【舟形マッシュルーム】 4個
- ◆ おひさまパスタ【玉谷製麺所】 12個
- ◆ 玉ねぎ 1/4個
- ◆ ピーマン 1/2個
- ◆ ソーセージ 2本
- ◆ 牛乳 200cc
- ◆ 米粉 15g
- ◆ バター 20g
- ◆ チーズ 100g
- ◆ 塩 少々
- ◆ こしょう 少々
- ◆ ドライパセリ 少々