

マカロニグラタン

4人分

材料

ベーコン	25g	サラダ油	小さじ1/2
鶏もも肉	150g	塩	小さじ1
玉ねぎ	中1個	コショウ	少々
人参	5cm	A[バター	25g
マッシュルーム(缶)	50g	A[小麦粉	30g
B[粉チーズ	大さじ1	牛乳	100cc
B[パン粉	大さじ2	マカロニ	100g
バター	5g	ガラスープ	150cc
パセリ	少々		

作り方

- ① ベーコンは短冊、鶏肉は食べやすい大きさ、玉ねぎはスライス、人参はいちょう、パセリはみじん切りにしておく
- ② Aを焦がさないようにゆっくりと炒めてホワイトルーを作る
- ③ サラダ油でベーコン・鶏肉・玉ねぎ・人参を炒め、ガラスープで煮る
- ④ 火が通ったらマッシュルームを入れ一旦火を止めて牛乳と②を回し入れ再び加熱する
- ⑤ ④に茹でたマカロニを加えてよく混ぜる
- ⑥ 耐熱容器に⑤を流し入れ、混ぜ合わせたBをふりかけオーブンでこんがり焼く