

JA西条

第2回ときめきレシピコンテスト

応募作品



曽我部 文さん作♪

絹かわなすグラタン

【作り方】

- ①絹かわなすをいちょう切りにする。
- ②厚手鍋にサラダ油を入れて、中火で①を炒める。
- ③火を消して、ホワイトソースのもと、水、牛乳の順に入れて混ぜる。
- ④ ③にマカロニをいれて中火で混ぜる。
- ⑤沸騰したら、弱火にして、とろみが出るまで混ぜる。
- ⑥とろみがでたら、火を消して混ぜる。(約3分)
- ⑧器に移して、チーズをのせてオーブンで15～20分焼く。

【材料】 (2人分)

- マカロニグラタンキット・・・1箱
- 絹かわなす・・・1個
- 水・・・400ml
- 牛乳・・・400ml
- とろけるチーズ・・・適量
- サラダ油・・・少々