

料理名

エビのマカロニグラタン



2人分

調理時間 約30分

作り方

1. マカロニはあらかじめ茹でておく。
2. 玉ねぎは粗みじん切りにし、アスパラガスは斜め切り、マッシュルームはスライスする。
3. フライパンにバターを入れて、玉ねぎ、アスパラガス、マッシュルーム、むきえびを順番に入れ、炒める。
4. 「ホワイトソース」と湯又は温めた牛乳、マカロニを加え、ひと煮立ちしたら、塩・こしょうで味をととのえる。
5. グラタン皿に入れ、ピザ用チーズをのせて、オーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。（8～10分間）

材料

マカロニ（乾）	80 g
玉ねぎ	1/4個
アスパラガス	2本
マッシュルーム	4個
むきえび	50 g
バター	5 g
塩・こしょう	1 g（小さじ1/4）
ホワイトソース	150 g
湯又は温めた牛乳	150ml
ピザ用チーズ	適宜