

三種の味わい さつまいもグラタン♪



材料(2人分)

◆ さつまいも (紅はるか・マロンゴールド・安納芋)	各1/3本
◆ 玉ねぎ	1/2個
◆ ホワイトソース	220g
◆ とろけるチーズ	適量
◆ パン粉	適量

作り方

- 1 さつまいもは皮をむき、一口大に切ってゆでる。
(電子レンジでもO. K♪)
- 2 玉ねぎを薄切りにし、炒める。
- 3 耐熱皿に、さつまいも・玉ねぎの順で重ねて塩コショウをふる。
- 4 ホワイトソースを、2が浸るまで注ぎ、とろけるチーズを
たっぷりのせる。
お好みでパン粉をかける。
- 5 オーブンで、こんがり焼き色がついたらできあがり♪

Kumishoku