

## \*\*\* 彩りクリームグラタン \*\*\*

<材料>5人分

パンネ 130g・・・指定時間で茹でておく  
海老(小) 5~10尾・・・殻・背ワタ取る  
鶏もも肉 100g・・・一口サイズに切る  
玉葱 1/2個・・・角切り  
人参 30g・・・いちょう切り  
しめじ 1/2パック・・・手でほぐす



=ホワイトソース=

バター40g・小麦粉40g・牛乳800~900ml・コンソメ1個・ローリエ1枚

A=パン粉大さじ3・溶けるチーズ70g・グリーンピース大さじ3

<作り方>

1. 鍋にバターを溶かして玉葱・人参・鶏肉を炒めてしんなりしたら小麦粉を振り掛け、しっかり混ぜ、牛乳を少しずつ加えてなじませてコンソメ、ローリエを入れて煮る。
2. ①に海老・茹でたパンネ・しめじを加えて少し煮て塩・胡椒で味を整える。
3. グラタン皿に②を入れAを振り掛け230度のオーブンで10分程度焼く。

## \*\*\* 焼き葱サラダ \*\*\*

<材料>5人分

白葱 2本・・・グリルに入る長さに切る  
エリンギ 2パック・・・手でほぐす

A=ポン酢醤油大さじ2・粒マスタード小さじ1・ごま油大さじ1

<作り方>

1. グリルに白葱・エリンギを並べてこんがり焼き目を付ける。
2. ①の葱を食べやすいサイズに切り分け器に盛り合わせ、Aをかける。

