

黄色のおいもグラタン

<材料> 子ども 4人分

小麦粉	大さじ 1
バター	大さじ 1
牛乳	120ml
さつまいも	1/2本 (約160g)
マカロニ	大さじ 1 (約5g)
豚ひき肉	10g
しめじ	1/6房
たまねぎ	1/4個
油	適量
塩	ひとつまみ
ピザ用チーズ	適量
パセリ	適量
パン粉	小さじ 1

(作り方)

- ① バターを中火で溶かし、小麦粉を少しずつ加え、粉っぽさがなくなるまで木ベラで混ぜながら炒める。
- ② バターと小麦粉がなじんでとろっとしてきたら、室温に戻した牛乳を少しずつ加えてのぼす。とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
- ③ さつまいもは皮を剥き、蒸してつぶしておく。
- ④ マカロニは茹でておく。
- ⑤ しめじは小房に分け、たまねぎは細切りにしておく。
- ⑥ パセリは刻んでおく。
- ⑦ 熱したフライパンに油を入れ、豚ひき肉、しめじ、たまねぎを炒め、塩で味を調える。
- ⑧ ⑦に②のホワイトソースと③、④を入れて混ぜ合わせる。耐熱容器に入れ、ピザ用チーズ、パン粉、パセリをかける。
- ⑨ 200℃に予熱したオーブンで10分程度焼く。