のり餅ソースの和風グラタン

～お餅ですぐできホワイトソース！海苔の香りで野菜ぱくぱく食べられる♪～

レシピ監修:郷土料理研究家　井部真理

材料（約２人前）

のり餅　１切

牛乳　200 cc

バター　20g

顆粒コンソメ　１袋(4.5g)

シュレッドチーズ　40g

味噌　小さじ２

お好きな野菜　適量

（今回使用した具）

にんじん　小 1/2 本

かぶ　中２個

ウインナー　４本

作り方

①かぶ（串切り）とにんじん（輪切り）とウインナーをグラタン皿に並べ、ラップをして約７分加熱して火を通す。

②海苔餅は細かく切る。

②小鍋に牛乳、バター、コンソメを入れて弱火にかける。

③バターが溶けたら海苔餅を加え、ぐつぐつしたらフタをしてごく弱火で３分ほど煮て溶かす。

④シュレッドチーズと味噌も溶かして、とろみがついたらもちソース完成。

⑤グラタン皿の具の上にソースをかけて、焦げ目がつくまでトースター、グリル、オーブンなどで焼いたらできあがり。

☆お餅ホワイトソースはシチューにも便利ですよ♪

©2023 株式会社 農業法人久比岐の里 All Rights Reserved