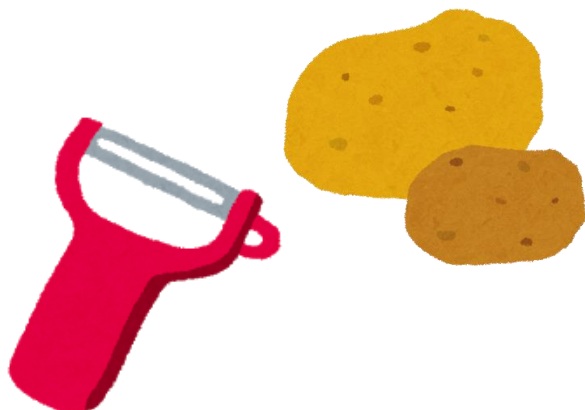


ポテトグラタン



<材料 4 人分>

小麦粉	10 g (大さじ 1 強)	こしょう	少々
バター	10 g (小さじ 2 強)	ピザ用チーズ	20 g
牛乳	120 g (大さじ 8)	乾燥パセリ	少々
じゃがいも	150 g (中 1 個)		

<作り方>

- ① 鍋にバターを入れて溶かし、小麦粉を加え混ぜる。牛乳をダマにならないように混ぜ、とろみがつくまで加熱しホワイトソースを作る。
- ② じゃがいもは皮をむき、半月切りにし、固めに茹でる。玉ねぎは薄切りにし、ベーコンは千切りにする。
- ③ 油を熱し、玉ねぎ、ベーコンを炒め、塩、こしょうで味をつける。