



カレーポテトグラタン



材料 (2人分)

カレールウ〈中辛〉	60g
水	1・1/2カップ (300ml)
牛乳	1/2カップ (100ml)
じゃがいも	中2個 (約300g)
たまねぎ	1/2個 (約100g)
ベーコン	2枚 (約40g)
ピザ用チーズ	適量

作り方

- 【1】 じゃがいも、玉ねぎは5mm程度の薄切り、ベーコンは適当な大きさに切ります。
それらを耐熱容器に入れてかき混ぜ、ふんわりラップをします。
※じゃがいものアクが気になるようでしたら、水に浸して少し置いてください。
- 【2】 1を電子レンジに入れて、600Wで5分間加熱します。
- 【3】 鍋にカレールウ、水、牛乳を入れて火にかけ、よく混ぜて強めにとろみがつくまで加熱します。
※粉末ルウの場合は泡立て器を使うと、ダマにならず仕上がります。
- 【4】 2が温め終わったら、3をその上から流し入れ、ピザ用チーズをのせます。
- 【5】 トースターでチーズに焦げ目がつくまで焼きます (5分前後)。

★お好みでパセリなどを振りかけてお召し上がりください！