



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

マカロニと卵のグラタン

2015 April

材料 (2人分)

- レンジホワイトソース
 - 薄力粉 大さじ2
 - コーンスターチ 大さじ1
 - 牛乳 1カップ
 - 「雪印北海道バター」 10g
 - 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」 大さじ2
 - 顆粒コンソメ 小さじ1/2
 - 塩・こしょう 各少々
- ジャがいも 1個(正味100g)
- 玉ねぎ 1/2個(100g)
- ウインナーソーセージ 3本
- マッシュルーム水煮(スライス) 1パック(50g)
- マカロニ(ここではシェル形を使用) 50g
- 「雪印北海道バター」 20g
- 卵 2個
- 「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」 80~100g

作り方

- 1 耐熱ボウルに薄力粉とコーンスターチをふるい入れ、牛乳を少しずつ加えて泡立てないようによく混ぜる。ラップをかけ、電子レンジで約1分30秒加熱し、取り出して泡立て器で混ぜる。
- 2 ラップをかけてさらに約1分レンジ加熱し、取り出して熱いうちに泡立て器で手早くかき混ぜる。バターを加えてよく混ぜ、さらに生クリーム、コンソメを加えて混ぜ、軽く塩、こしょうをする。
- 3 ジャがいもは皮をむいて1cm厚さのいちょう切りにし、洗って水気をよくきる。キッチンペーパーにジャがいもを平らにのせてラップで包み、電子レンジで約1分30秒、やわらかくなるまで加熱する。
- 4 玉ねぎは薄切りにする。ウインナーは1本を斜めに5等分する。マッシュルームは袋から出して水気をよくきる。
- 5 マカロニは袋の表示を参考にゆで、ざるにあげる。
- 6 フライパンにバターを熱して玉ねぎを炒め、ウインナー、マッシュルームも加えて炒め合わせる。さらにジャがいもを加えて炒めたら火を止め、マカロニを加えて混ぜ、軽く塩、こしょうで調える。
- 7 (6)に(2)のレンジホワイトソースの2/3量を入れて軽く混ぜ合わせ、耐熱容器に移す。表面に2カ所、浅くぼみを作って卵を割り入れ、残りのレンジホワイトソースをかける。
- 8 チーズをたっぷりとのせ、230℃に熱したオーブンで約15分焼く。

基本のホワイトソース 材料と作り方(作りやすい分量)

- 1 フライパンに「雪印北海道バター」20gを熱し、薄力粉20gをふり入れ、弱火で焦がさないように1~2分炒める。
- 2 軽く温めた「雪印メグミルク牛乳」1カップを少しずつ加え、ダマができないようにていねいに混ぜる。「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」1/2カップを加えて、混ぜながら少し煮る。塩・こしょう各少々で味を調える。