

春野菜のグラタン

桜えびでほんのりピンク色、春を感じるグラタン



材 料 2人分

新じゃが	2個	牛乳	150cc
桜えび	大さじ1	小麦粉	大さじ2
玉ねぎ (みじん切り)	1/2個	バター	小さじ1
グリーンアスパラガス	2本	塩	少々
とろけるチーズ	適量	こしょう	少々
		バター (グラタン皿に塗る分)	適量

作り方

- ① ジャガイモは、皮をむいてスライスにし、しばらく水にさらしておく。
- ② 耐熱皿に入れてラップをして①を電子レンジで2分温める。軽く塩、こしょうをしておく。
- ③ 熱したフライパンにバターをひいて玉ねぎのみじん切りをきつね色になるまで炒め、小麦粉、桜えびを加えて炒め、ゆっくり混ぜながら牛乳を加えてホワイトソースを作る。
- ④ グリーンアスパラガスは、ハカマを取り、斜め切りにして色よくゆでておく。
- ⑤ グラタン皿の内側に手でバターを薄く塗り、スライスしたじゃがいも、ホワイトソース、グリーンアスパラガスを添えてとろけるチーズをかけて表面に焦げ目がつくまで焼く。