



甘酒のホワイトソースグラタン



材 料 (2人分)

糀甘酒	300ml
有塩バター(ホワイトソース用)	20g
玉ねぎ	1/2個
ソーセージ	40g
小麦粉	大さじ2
鶏がらスープの素	小さじ2
こしょう	少々
粉チーズ	小さじ2
チーズ(ピザ用)	50g
有塩バター(耐熱皿用)	5g
マカロニ	50g

作 り 方 (調理時間 約40分)

- ① 下ごしらえ…マカロニを袋の表示時間通りに茹でて、ざる上げする。玉ねぎは繊維に沿って薄切りにし、ソーセージは一口サイズにカットする。
- ② 鍋に玉ねぎとバター10gを入れてから火をつけ、中火でゆっくり炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら弱火にし、残りのバター10gと小麦粉を小さじ1くらいずつ、数回に分けて加えながらへうでだまにならないようになじませる。
- ③ 小麦粉の粉っぽさがなくなってきたら、弱火のまま甘酒半分をゆっくり注ぎ入れ、中火にし、かき混ぜる。とろみがついたら、残りの甘酒と鶏がらスープの素、粉チーズを入れ、混ぜる。
- ④ 全体がとろとろしてきたら、火を止めマカロニをほぐし入れる。
- ⑤ バターを塗った耐熱皿に④を入れ、チーズをのせ、オーブンでこんがりとし焼き目がつくまで焼いて完成。