


# マカロニグラタンの作り方



手 順	I. マカロニをゆでる II. ホワイトソースを作る III. 玉ねぎ、ハム、マッシュルームをいためる IV. マカロニとホワイトソース（2/3）をからめ合わせる V. 盛り付けてオーブンで焼く
-----	---

ホワイトソース除く、材 料（6人分）				
①	マカロニ： 150g	②	塩： 大さじ 1.5	
③	玉ねぎ： 大1個	④	ロースハム： 120g	
⑤	マッシュルーム： 1.5缶	⑥	サラダ油： 大さじ 1.5	
⑦	粉チーズ： 75g	⑧	バター（溶かし）：大さじ 3	

調 理 器 具							
①	大鍋	②	ざる	③	グラタン皿 6皿	④	フライパン
⑤	小ボール	⑥	オーブン	⑦	小皿		

## 作り方（全体）


### I. マカロニをゆでる

<p>大鍋にたっぷりお湯をわかし、塩大さじ1.5を加え、マカロニを入れて、やわらかくなるまでゆでる。 ゆでたマカロニはざるに上げ、よく水を切っておく。</p>		
---	--	---

### II. ホワイトソースを作る～説明の後半へ

準備1	オーブンを200度に予熱する。
準備2	グラタン皿に手でバター（分量外）をうすくぬっておく。

### III. 玉ねぎ、ハム、マッシュルームをいためる

<p>① 玉ねぎを、1センチ幅に切る。ハムを1センチ幅の短冊切りにする。マッシュルームの缶をあけ、汁をきる。</p>	
<p>② フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ、ハム、マッシュルームを入れていためる。</p>	

### IV. マカロニとホワイトソースをからめる

<p>③ II. で作ったホワイトソースから3分の1の量を小ボールに取り分ける。</p>	<p>④ 残ったホワイトソースの2/3量にゆでたマカロニと、III. でいためたものを入れ、からめあわせる。</p>
--	--

### V. 盛り付けてオーブンでやく

<p>⑤ マカロニ皿に盛り付ける。 ③で小ボールに小分けしたソースもかける。 チーズをかけ。 バター大さじ3を溶かし、かける。</p>		
---	--	---

- ⑥ 200度のオーブンで、表面に焦げ目がつく程度に色よくやく。  
 (15分~20分)  
 オーブンから取り出す時は、ヤケドに注意すること。



## ホワイトソースの作り方

### ホワイトソース 材料 (6人分)

⑨	バター： 大さじ6	⑩	薄力粉： 大さじ6
⑪	牛乳： 3カップ	⑫	塩： 少々
⑬	こしょう： 少々	⑭	ローリエ： 2枚
⑮	コンソメ： 1.5個		



### 調理器具

⑨	木ベラ	⑩	厚手の鍋	⑪	ホイッパー
---	-----	---	------	---	-------

### ホワイトソースの作り方

- ① 厚手の鍋にバター大さじ6を入れて、弱火で溶かす



- ② 小麦粉 (薄力粉) を大さじ6をくわえて、弱火でいためる。



- ③ 小麦粉のねばりを切り、さらっとするまでいためる。



- ④ 火を止めて牛乳3カップを一気に入れる。



- ⑤ ホイッパーで手早くまぜる。



- ⑥ ローリエとコンソメを入れ。木ベラに替えて、底からまぜながら、弱火で4分になる。塩とこしょうで味付ける。

