


# 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（5人分）				
①	マカロニ： 125g	②	塩： 20g	
③	玉ねぎ： 大1個	④	ロースハム： 100g	
⑤	マッシュルーム： 1缶	⑥	サラダ油：大さじ1.25 (20g)	
⑦	粉チーズ： 65g	⑧	バター：大さじ2.5 (35g)	

調 理 器 具							
①	大鍋	②	ざる	③	グラタン皿 5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

大鍋にたっぷりお湯をわかし、②塩を加え、①マカロニを入れて、やわらかくなるまでゆでる。 <u>（袋に表示された時間）</u> ゆでたマカロニはざるに上げ、よく水を切っておく。		
--	--	---

### 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

(1)	③玉ねぎを、1センチ幅に切る。④ハムを1センチ幅の短冊切りにする。 ⑤マッシュルームの缶をあけ、汁をきる。	
(2)	フライパンに⑥サラダ油を熱し、③玉ねぎ、④ハム、⑤マッシュルームを入れていためる。	

### IV. マカロニとホワイトソースをからめる





(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。	(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。
-----	-------------------------------------	-----	---

### V. 盛り付けてオーブンでやく

(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。 ⑦粉チーズをかけ、 ⑧バターを溶かし、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。</p>		
---	--	---

## ホワイトソースの作り方

ホワイトソース 材 料 (5人分)					
⑨	バター： 大さじ5 (65g)	⑩	薄力粉： 大さじ5. 5 (40g)		
⑪	牛乳： 2. 5 カップ (500cc)	⑫	塩： 少々		
⑬	こしょう： 少々	⑭	ローリエ： 2枚		
⑮	コンソメ： 1. 2 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⑨バターを入れて、弱火で溶かす		(2)	⑩小麦粉 (薄力粉) 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⑪牛乳を一気に入れる。	
(5)	ホイッパーで手早くまぜる。		(6)	⑭ローリエと⑮コンソメを入れる。木ベラに替えて、底からまぜながら、弱火で4分煮る。⑫塩と⑬こしょうで味付ける。	