


マカロニグラタンの作り方



手 順	<ul style="list-style-type: none"> .マカロニをゆでる .ホワイトソースを作る .玉ねぎ、ハム、マッシュルームをいためる .マカロニとホワイトソース(2/3)をからめ合わせる .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)				
マカロニ:	150g	塩:	大さじ 1.5	
玉ねぎ:	大1個	ロースハム:	120g	
マッシュルーム:	1.5缶	サラダ油:	大さじ 1.5	
粉チーズ:	75g	バター(溶かし):	大さじ 3	

調 理 器 具				
大鍋		ざる	グラタン皿 6皿	フライパン
小ボール		オーブン	小皿	

作り方(全体)


.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>		
---	--	---

.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。

.玉ねぎ、ハム、マッシュルームをいためる

<p>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>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>	

.マカロニとホワイトソースをからめる

<p>.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>残ったホワイトソースの2/3量にゆでたマカロニと、 .でいためたものを入れ、からめあわせる。</p>
---	---

.盛り付けてオーブンでやく

<p>マカロニ皿に盛り付ける。 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>		
--	--	---

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)

バター： 大さじ6	薄力粉： 大さじ6
牛乳： 3カップ	塩： 少々
こしょう： 少々	ローリエ： 2枚
コンソメ： 1.5個	



調理器具

木ベラ

厚手の鍋

ホイッパー

ホワイトソースの作り方

厚手の鍋にバター大さじ6を入れて、弱火で溶かす



小麦粉(薄力粉)を大さじ6をくわえて、弱火でいためる。



小麦粉のねばりを切り、さらっとするまでいためる。



火を止めて牛乳3カップを一気に入れる。



ホイッパーで手早くまぜる。



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分にする。
 塩とこしょうで味付ける。

