

椎茸のグラタン



調理時間

カロリー

約12分

162kcal(1人分)

材料

(4人分)

生椎茸	8個
ベーコン	30g
玉ネギ	30g
サラダ油	小さじ2
ピザ用チーズ	15g
粉チーズ	小さじ1
サラダ油(アルミホイル用)	少々
アルミホイル	適量
(A)	
ホワイトソース(缶)	120g
パセリみじん切り	少々

作り方

- 1 生椎茸は石づきを取る。
- 2 ベーコン、玉ネギは長さを半分にして、5mm幅に切る。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し、(2)を炒め、玉ネギがしんなりしてきたら火を止めて、Aを加える。
- 4 椎茸のかさに(3)を入れ、ピザ用チーズをのせて、粉チーズを散らす。
- 5 (4)をトーストプレートにのせる。
- 6 (5)をグリルに入れ、両面焼グリルを点火し、上火弱、下火弱で5分焼く。

まんまるの椎茸のかさでつくるミニグラタンです。