

♪ えびグラタン ♪

＜材料の目安＞

- ・バター 40g
- ・牛乳 500cc
- ・玉ねぎ 1個
- ・ペンネ 80g
- ・(あれば)白ワイン 30cc くらい
- ・溶けるチーズ 適宜
- ・薄力粉 40g
- ・えび 300g
- ・にんにく 1片
- ・チキンスープの素 1～2個
- ・塩、こしょう、ナツメグ 適宜



＜作り方＞

*海老は殻をむいて背わたを取っておく。玉ねぎは1cm幅くらいに切る。にんにくはみじん切り。

- 1.ホワイトソースを作る。バターを弱火で溶かし、薄力粉を入れてよく混ぜ合わせ炒める。混ぜていて感触がサラッとした感じに変わったら火からおろし、濡れ布巾でなべ底を冷やす。
- 2.泡立て器で手早く混ぜながら牛乳を一気に加える。
- 3.再び火にかけてチキンスープの素を加え、へらでゆっくりかき混ぜながら加熱する。味をみて塩・こしょうで調味し、適度にとろみがついたら火を止める。
- 4.別鍋にお湯を沸騰させ、塩を加えてからパスタを入れて所定の時間茹で、ざるに上げる。
- 5.フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で炒め、香りが出てきたら玉ねぎを加えしんなりするまで炒める。
- 6.えびを加えて白ワインをふり、塩こしょうして海老に火が通るまで炒める。
- 7.ホワイトソースにフライパンの中身を混ぜ、グラタン皿に移してチーズを好みの量のせ、250度のオーブンで15～20分くらい、チーズが溶けてこんがりするまで焼く。

