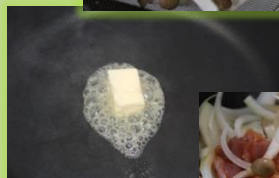


# グラタン

材料:トリュフ&ペッパーの味付け肉 約300g  
(若鶏モモ肉)

マカロニ	50g
生クリーム	100cc
牛乳	400cc
コンソメ	2個
小麦粉	小さじ2~3
バター	約15g
ジャガイモ	1個
玉ねぎ	1/2個
しめじ	1/2房
とろけるチーズ	適量



- ①野菜を切っておく。
- ②フライパンを火にかけバターを入れ味付け肉をサッと炒める。
- ③②に野菜を入れ野菜に油が絡まるくらいサッと炒めたら小麦粉を入れ軽く炒め牛乳、生クリームを入れ焦げないようになべ底からしばらくかきまぜ、コンソメ、マカロニを入れ中火で10分位火にかける。
- ④とろみがつきジャガイモに火が通ったらお皿に盛り付けとろけるチーズとパン粉をのせトースターで2~3分焼いて出来上がり。

