

野木町地産地消メニュー



114 大根グラタン豆腐ソース



調理時間 15～20分

輪切りの大根に、豆腐を使ったホワイトソースとチーズをたっぷりかけて仕上げたグラタンです。

食材の旬
大根 秋～冬

【材料】

大根	120g
絹ごし豆腐	300g
牛乳	100ml
粉チーズ	大さじ1
コンソメ	小さじ1
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	お好みで

【作り方】

- ①大根は厚さ5mmのいちよう切りにし、電子レンジ(600W 2分)で加熱する。
- ② A をボウルに入れ、泡だて器で混ぜる。
- ③ 耐熱の器に①を並べ入れ、②をかけピザ用チーズをのせ、トースターで6分位焼く。

～ひとくちメモ～

焼き色が付きすぎてしまう場合は、アルミホイルをかけてください。