

【メニュー】大豆のクリームグラタン



4人分

CGCクリームシチュー	1/2箱
Vパックベーコン	2枚
大豆水煮	1袋
じゃがいも	2~3個
にんじん	1/2本
玉ねぎ	2~3玉
CGC越後切りもち	3~4個
とろけるスライスチーズ	3~4枚



◆作り方◆

- お餅は、1/6の大きさにカットします。
玉ねぎはくし切りに、ジャガイモ、人参は小さめの角切りにする。
ベーコンは2センチ幅の大きさに切る。
- 鍋に、油をひき玉ねぎをしんなりするまで炒め
残りの野菜とベーコンを入れ炒める。
- シチューの作り方に書いてある分量の水より50cc少なめに
いれ、煮込む。野菜が柔らかくなったらルーを入れ
大豆の水煮も入れ煮込む
- グラタン皿に、切ったお餅を入れ、3. を入れ
上にチーズを乗せる。
- オーブンで焦げ目がつくまで焼いて完成



◆POINT◆

水の分量を少なめにして、とろみをつけると
グラタンらしく仕上がります。