

# グラタン お鍋ひとつでできるかんたんレシピ

## 材料(4人分)

海老	8本(殻をむいて塩少量でもみ、洗って水をきる)
玉ねぎ	1個(薄切り)
シメジ	1/2房(石突を切って小房に分ける)
バター	60g
小麦粉	50g
チキンコンソメ	1個
牛乳	300cc
塩・こしょう	各少し
粉チーズ	お好みで



- ① 海老・玉ねぎ・シメジを鍋に入れバターの半分を入れて中火にかけます。
- ② バターをとかしながら炒めて、海老の色が変わったら残りのバターも入れ、小麦粉をふり入れます。
- ③ こがさないように炒めてバターと小麦粉が具にからみついたら、牛乳を少し注いでていねいに混ぜ合わせます。
- ④ さらに少しずつ牛乳を加えてゆきチキンコンソメをくだいていれます。
- ⑤ まぜながら弱火で加熱してとろみがでたら塩・こしょうで味を調えます。
- ⑥ 粉チーズを好みでふって器ごとオーブンまたは魚焼きグリルに入れてオーブンなら 250℃で 7 分、魚焼きグリルなら強火で 3~5 分焼いて焦げ目がつけば出来上がり。あつあつを器ごと食卓へ。