



カレーポテトグラタン



材料（2人分）

材量名	数量
カレールウ	60g
水	300ml
牛乳	100ml
じゃがいも	中2個（約300g）
玉ねぎ	1/2個（約100g）
ベーコン	2枚（約40g）
ピザ用チーズ	適量

作り方

- 【1】 じゃがいも、玉ねぎは5mm程度の薄切り、ベーコンは適当な大きさに切ります。
それらを耐熱容器に入れてかきませ、ふんわりラップをします。

point !

※じゃがいものアクが気になるようでしたら、水にさらして少し置いてください。

- 【2】 1を電子レンジにいれて、600Wで5分程度加熱します。
- 【3】 鍋にカレールウ、水、牛乳を入れて火にかけ、よく混ぜて強めにとろみをつけます。
- 【4】 2が温め終わったら、3をその上から流しいれ、ピザ用チーズをのせます。
- 【5】 トースターでチーズに焦げ目が付くまで焼いたら完成です。（約5分）

