



クリームコロッケのカレーグラタン



材料（1人分）

材料名	数量
カレールウ（中辛）	15g
玉ねぎ（みじん切り）	30g
水	60g
牛乳	15g
クリームコロッケ（市販）	80g
ピザ用チーズ	20g
パセリ	少々
サラダ油	適量

作り方

- 【1】 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め水を加えて煮立つまで煮込みます。
- 【2】 いったん火を止め、カレールウを鍋に加えてよく混ぜ合わせ牛乳を加えて再び火にかけ、とろみをつけます。
- 【3】 耐熱容器に、【2】を盛り、フライしたクリームコロッケを盛り付けその上にピザ用チーズをのせ、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼きます。（約5分）仕上げにパセリを振りかけて完成です！

※オーブントースターから引き出す際、耐熱容器が熱くなりますのでご注意ください。

たっぷりのコクのあるカレーソースで召し上がってください。

