



## おもちがとろ〜り♪白菜のミルフィーユカレーグラタン



### 材料 (1~2人分)

材料名	数量
レトルトカレー (中辛)	2袋
ホワイトソース	1/2缶 (約150g)
牛乳	大さじ1
白菜	1/6個
しゃぶしゃぶ用のもち	6枚
ピザ用チーズ	適量

※写真は直径の22cmの器で作っています。

### 作り方

- 【1】白菜は粗めのせん切りにする。
- 【2】ボウルにレトルトカレー、ホワイトソース、牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。
- 【3】耐熱皿に白菜→2→しゃぶしゃぶ用のもち→ピザ用チーズ→白菜→2→ピザ用チーズの順に重ねる。
- 【4】200℃に温めたオーブンで約20分、中のもちが柔らかくなるまで焼く。