



# 華の宝山ネギのグラタン



## 材料: 5人分

華の宝山ネギ 1本  
エリンギ 2本  
鶏モモ肉 150g  
マカロニ 100g  
ピザ用チーズ(細切りタイプ) 100g  
牛乳 550cc  
生クリーム 100cc  
コンソメキューブ 2個  
薄力粉 大6(フルイにかける)  
白ワイン 大1  
バター 15g(3gは手順5で、残りは手順6で使う)  
塩、コショウ 少々  
パン粉 適量



1. ネギを約1cm間隔に斜め切りする。



2. エリンギはタテ薄切りにする。  
3. 鶏肉は一口サイズにカットして、白ワインに漬けて、塩とコショウで味つけをする。



4. マカロニは商品表示の茹で方どおりに茹でる。  
5. 茹でた4はくっつかないようにバターを絡めておく。



6. 中火にかけた鍋にバターをひいて、3を炒める。  
7. 6にエリンギとネギを加えて、さらに炒める。



8. 7を弱火にして、牛乳と薄力粉をダマにならないように少しずつ加えて混ぜたら、生クリームを入れる。  
9. 8にコンソメを溶かし、塩とコショウで味を調える。  
10. 9に5を加えてよく混ぜ合わせる。



11. お皿に取り分けて、ピザ用チーズをふりかける。  
12. 11にパン粉を少量ふりかけたら、トースターで焦げ目がつくまで焼く。