

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- ごはん：4膳分
- 鶏むね肉：2枚
- 玉ねぎ：1個
- バター：大さじ2
- 小麦粉：大さじ2
- 牛乳：500ml
- 塩：適量
- 胡椒：適量
- 虹色のチーズ（市販）：適量

作り方

1. 鶏むね肉は一口大に切り、玉ねぎはみじん切りにする。
2. フライパンにバターを熱し、鶏むね肉と玉ねぎを炒める。
3. 炒めた鶏むね肉と玉ねぎに小麦粉を加えてさらに炒め、牛乳を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
4. 塩と胡椒で味を調える。
5. グラタン皿にごはんを敷き、3.のホワイトソースと鶏むね肉をかけ、最後に虹色のチーズを振りかける。
6. 予熱したオーブンでチーズが溶けるまで焼く。