

ホワイトシチューの残りを マカロニグラタンにアレンジ(2人分)

●材料●

- ・余ったホワイトシチュー・・・400g
- ・とろけるチーズ・・・・・・・・40g
- ・乾燥マカロニ・・・・・・・・50g
- ・パン粉・・・・・・・・4g
- ・乾燥パセリ・・・・・・・・一振り



▼作り方▼

- ① 余ったホワイトシチュー鍋にマカロニを茹でずにそのまま加えて、火をつけて焦げないように混ぜながら、マカロニが柔らかくなるまで加熱する。
- ② 耐熱皿に、①を入れてとろけるチーズをのせた上にパン粉を皿全体にかける。
- ③ トースターで、チーズが溶けてパン粉に焦げ目がつくまで焼く。
※ チーズが溶けないうちにパン粉に焦げ目がついたら、アルミホイルをかけてチーズが溶けるまで焼く。
- ④ 焼きあがったら、パセリを振りかける。



ポイント

作りすぎて余りがちなシチューを、次の日に違うメニューで食べられるようにアレンジしました。

乾燥マカロニを茹でずに加えるので簡単に作ることができます。

また、パン粉をかけることでサクッとした食感を楽しめます。



× 広島市
The City of Hiroshima

このレシピは安田女子大学の
学生が考案しました。