

グラタン



キューピー テイスティドレッシング
「バジル&チーズドレッシング」を使用

<材料> (3人前)

市販のグラタンの素	
牛乳	200mL
ウインナー	130 g
ディノケール	6 枚
玉ねぎ	1/2 個
サラダ油	大さじ 1
チーズ	120 g
バジルチーズドレッシング	適量

<作り方>

- (1) ディノケールを茹でておく。ディノケールとウインナー2 cm位に玉ねぎは薄切りにする。
- (2) 鍋にサラダ油を熱し、ウインナーと玉ねぎをいれ、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- (3) 火を止めて、市販のソースミックス、水、牛乳の順に入れ、よく混ぜる。マカロニにとディノケールを加えてよく混ぜる。
- (4) 中火にかけかき混ぜながら煮る。沸騰した火を止めてさらに、かき混ぜながら煮る(約 3 分)。
- (5) 耐熱皿に移し、チーズ、バジルチーズドレッシングをかけて焼く。(オーブンで 200~250℃、10~12 分)