**ホワイトカレーアレンジレシピコンテスト応募レシピ6**

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ | ホワイトカレーノパングラタン |
| 料理名 | ホワイトカレーのパングラタン |
| 〈料理の紹介〉コンセプトとセールスポイントなど | ・ホワイトカレーの白さが強調できます。・ホワイトソースとチーズで辛さもまろやかになるので、お子様でもおいしく食べられます。 |
| 主な食材 | 牛乳、ベビーホタテ、パン |
| 材料と分量（１人分） | ●カレーの材料　　　　　　　　　　　　　　　　●ホワイトソースの材料・ホワイトカレーフレーク　･･･大さじ2　　　　 ・小麦粉　　　･･･大さじ1・牛乳　　　　　　　　　　･･･150ml　　　　 ・バター　　　･･･10g・玉ねぎ　　　　　　　　　･･･1/4個　　　　 ・牛乳　　　　･･･100ml・ベビーホタテ　　　　　　･･･50gくらい　　　・塩　　　　　･･･少々・オリーブ油　　　　　　　･･･少々　　　　　　 ・こしょう　　･･･少々　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　・あれば粉チーズ●その他・食パン（厚切りの方がおいしい）　　･･･1枚・とろけるスライスチーズ　　　　　　･･･2枚・乾燥パセリ　　　　　　　　　　　　･･･少々※材料費（　250　）円 |
| 作り方 | ●カレーを作る①　オリーブ油でスライスした玉ねぎとベビーホタテを炒める。②　牛乳を加えてひと煮立ちしたら火を止めて、ホワイトカレーフレークを加えて溶かす。③　弱火でとろみがつくまで煮込む。●ホワイトソースを作る①　フライパンでバターを溶かし、小麦粉を加えて炒める。②　牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。（ダマにならないように）③　塩こしょうで味を調える。（粉チーズを入れるとコクが増しておいしいです）①　グラタン皿に12等分に切った食パンを入れる。②　ホワイトカレーを全体にかける。③　その上にホワイトソースをかける。④　トースターで4～5分焼く。⑤　最後に乾燥パセリをふりかけたら出来上がり。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※調理時間（　30　）分 |