**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 |