

【バターナッツかぼちゃのグラタン】



【材料】	
バターナッツかぼちゃ	1/2個
■薄力粉	30グラム
■有塩バター	30グラム
■牛乳	300ml
■玉ねぎ	1/2個
■塩	少々
ベーコン	50グラム
ピザ用チーズ	適量
パン粉	適量

①

バターナッツかぼちゃは半分に切り、スプーンで種とワタを取り除きます。ラップで包み、600Wのレンジで3～5分加熱します。(硬い場合は追加で加熱) 柔らかくなったら中の実の部分をくり抜きます。

②

玉ねぎは薄切り、ベーコンは千切りにします。※厚切りベーコンでも美味しいです！

③

フライパンにバターを入れて中火で加熱し、溶けたら玉ねぎ、ベーコンを炒めます。しんなりしてきたら薄力粉を入れてダマにならないように炒めます。

④

薄力粉が馴染んだら牛乳を木へらなどで混ぜながら数回に分けて加えます。薄力粉がダマにならないようにしっかり混ぜてください。滑らかになったらくり抜いたかぼちゃを加えます。もったりしてる場合は追加で牛乳を加え、緩い場合は少し煮詰めて水分を飛ばしてください。

⑤

なめらかになったら塩、黒こしょうで味を調え、火からおろします。くり抜いたくぼみにホワイトソースを入れ、ピザ用チーズ、パン粉を乗せます。

⑥

200℃に余熱したオーブンで焼き色がつくまで15分程焼きます。焼きが足りなかったら追加で焼いてください。