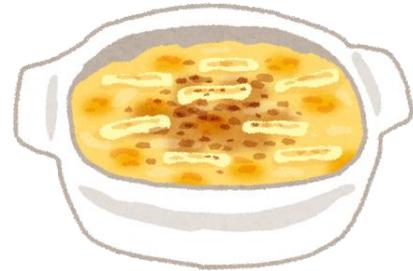


冷蔵庫残り物一掃グラタン^{いっそう}



〈材料〉 2人分

◎じゃがいも 2個

◎かぼちゃ、たまねぎ、いんげん、しめじ等冷蔵庫に残っている野菜類

◎牛乳、粉チーズ、卵、生クリーム、パン粉

〈作り方〉

1. ジャがいもは皮をむいて1 cm 厚ほどに切る。
その他の野菜類は適当な大きさに切っておく。
2. ジャがいもを鍋なべに入れ、牛乳を注ぐ。ひたひたになるまで入れたら塩を少々入れて火にかける。
きのこ類があれば一緒に入れる。
じゃがいもが柔らかやくなるまで煮る。
3. その他の野菜はそれぞれ下茹ゆでやソテーをしておく。
4. ジャがいもが柔らかくなったら火を止め、ボウル等に移す。
出来上がり量の2割ほどの生クリーム、卵を1個割り入れ混ぜる。
5. 耐熱たいねつの器に4を半量入れ、その他の野菜を入れる、上からも4を入れ、表面に粉チーズ、パン粉をふり200℃のオーブンで焼き上げる。

※ハムやベーコン、ミートソースなどを入れても良い。