

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (料理)

委員会名 日田地区運営委員会

★料理名

失敗しないホワイトソースでお手軽グラタントースト

★おすすめコメント

ホワイトソース作りのハードルが下がる、ダマができにくく楽な作り方です。ホワイトソースを使っただけのグラタントーストは最も手軽ですが、シチューにもクリームパスタにもいろいろ応用できます！

◆材料(4人分)

【ホワイトソース】

GC 一番搾りなたね油 菜の花物語 大さじ2

GC 薄力小麦粉 大さじ2

GC びん牛乳 200cc

GC 海水塩(なぎさ)少々

【グラタントースト】

ホワイトソース(上記)

GC 食パン 4枚

GC 北海道産ホールコーン、GC ミックスチーズ、ブラックペパー少々

◆作り方

【ホワイトソース】

①小鍋に薄力粉を入れ、なたね油を加えて完全に混ぜ溶かす。

②「牛乳 200cc を全量入れ①とよく混ぜてから弱火にかける。ヘラでたえず底から混ぜ、フツフツと煮立つまで続ける。ほどよくとろみがついたら塩で味を調えて出来上がり。

【グラタントースト】

食パン 4枚にホワイトソースを塗り、コーンとミックスチーズ、ブラックペパーを散らして、こんがり焼く。熱々になるのでやけどに注意。

◆作り方・ポイント

ホワイトソースは火にかける前にダマがない状態にしておきます。弱火にかけたら煮立つまで混ぜ続けるのがコツです。トーストにのせるものはベビーリーフや刻んだベーコンなどもよいですね。

