

## 材料（4人分）

大根	250g(1/3～1/4本)
えのき茸	1束
ベーコン	30g(1枚)
ほうれん草	200g(5～6株)
ミックスチーズ	40～50g
マヨネーズ	大さじ2と1/2
しょうゆ	小さじ2
サラダ油	大さじ1

### ワンポイント

大根はゆでることにより、えぐみが消えておいしくなります。

## 作り方

- ①大根は、厚さ3mmくらいの短冊切りにしてゆでる。えのき茸は食べやすい長さに切る。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、ベーコンを炒める。油が出てきたら、大根、えのき茸、ほうれん草の順に入れて炒める。
- ③火を止めて、調味料を入れて混ぜる。
- ④チーズをかけてとろ火で5～6分蒸し焼きにする。（または、耐熱容器に写し、200℃のオーブンで7～8分焼いてもよい。）

フライパンでグラタンが出来ます！

## 大根グラタン



レシピ 江別市の会／江別市