

大根グラタン

材料表（4人前）

• 大根	250g
• えのき	1束
• ベーコン	30g
• ほうれんそう	200g
• ミックスチーズ	40~50g
• マヨネーズ	30g
• しょうゆ	小さじ2
• サラダオイル	大さじ1

作り方

①「大根」は厚さ3mm位の短冊切りにして茹でる。「えのき」は食べやすい長さに切る。「ベーコン」は細切り、「ほうれん草」は茹でて、3cmの長さに切る。

ポイント！ 大根は茹でることによって、えぐみが消えて美味しい。

②フライパンに「サラダオイル」を入れ、「ベーコン」を炒める。油が出てきたら、「大根」、「エノキ」、「ほうれん草」の順に炒める。

③鍋の火を止めて、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。（耐熱容器に移し、200℃で7~8分焼いてもよい）