椎茸のグラタン



調理時間　約12分
カロリー　162kcal(1人分)

材料　(4人分)

生椎茸	8個
ベーコン	30g
玉ネギ	30g
サラダ油	小さじ2
ピザ用チーズ	15g
粉チーズ	小さじ1
サラダ油(アルミホイル用)	少々
アルミホイル	適量
(A)	
ホワイトソース(缶)	120g
パセリみじん切り	少々

作り方

1. 生椎茸は石づきを取る。
2. ベーコン、玉ネギは長さを半分にして、5mm幅に切る。
3. フライパンにサラダ油を熱し、(2)を炒め、玉ネギがしんなりしてきたら火を止めて、Aを加える。
4. 椎茸のかさに(3)を入れ、ピザ用チーズをのせて、粉チーズを散らす。
5. (4)をトーストプレートにのせる。
6. (5)をグリルに入れ、両面焼グリルを点火し、上火弱、下火弱で5分焼く。

まんまるの椎茸のかさでつくるミニグラタンです。