

## 主 あつあつほくほく！ 巣ごもりポテトグラタン

### お届けする食材

ポークウインナー	1パック
じゃがいも	2/3パック(約200g)
玉ねぎ	1/3パック(約130g)

### ご用意いただく食材

たまご	2個
塩	ふたつまみ
バター	10g
小麦粉	大さじ1と1/2
牛乳	250ml
コンソメ	小さじ1
塩	ひとつまみ
こしょう	適量
マヨネーズ	大さじ2
(お好みで)とろけるチーズ	適量

## 副1 かぶのコンソメスープ

### お届けする食材

かぶ	1/3パック(約130g)
----	---------------

### ご用意いただく食材

★水	300ml
★コンソメ	小さじ1
★塩	ひとつまみ
★こしょう	適量
オリーブオイル	小さじ1

## 副2 ミニトマトとサラダ豆のシンプルサラダ

### お届けする食材

ミニトマト	2/3パック(約80g)
蒸しサラダ豆	1パック

### ご用意いただく食材

■オリーブオイル	小さじ2
■塩	ひとつまみ
■こしょう	適量

### 作り方

## 主 1 ジャがいもをレンジ加熱する

- ・ じゃがいもは皮つきのまま小さめのひと口大に切る。
- ・ さっと水にくぐらせてトースター対応の耐熱容器に入れ、塩(ふたつまみ)を振り、全体を和えたら、ラップをかけ、電子レンジ500Wで5分加熱する。

## 主 2 ホワイトソースを作る

- ・ 玉ねぎは薄切りに、ウインナーはひと口大に切る。
- ・ フライパンにバター(10g)を熱し、玉ねぎを入れ、中火で3分程度炒める。玉ねぎがしんなりしたらウインナー、小麦粉(大さじ1と1/2)を入れて混ぜ、粉っぽさがなくなったら牛乳(250ml)、コンソメ(小さじ1)を入れ、中火で2分程度加熱する。
- ・ とろみが付いたら塩(ひとつまみ)、こしょう(適量)で味をととのえ火を止めたならホワイトソースのできあがり。

## 主 3 グラタンを焼く

- ・ 1の耐熱容器に、2のホワイトソースをかける。(グラタンはまとめて1皿で作っても、2皿に分けて作っても。加熱時間は変わりません。)
- ・ 皿の真ん中を少しくぼませ、たまごを割り入れ、マヨネーズ(大さじ2)をかける。トースターで8分焼き、たまごが半熟に固まったら完成。

**Point▶** お好みでとろけるチーズをのせて焼いても。トースターをお持ちでない方は、ホワイトソースを作ったフライパンにじゃがいもを加え、たまごを割り入れ、ふたをして弱めの中火で4分程度加熱しても。マヨネーズをかけてできあがり。

## 副1 4 スープを作る

- ・ かぶは皮をむき1cm厚さのいちょう切りにする。
- ・ 片手鍋にかぶ、★を入れ火にかける。
- ・ 沸騰したら弱めの中火で3分煮る。
- ・ かぶがやわらかくなったらオリーブオイルをまわしかけて完成。

## 副2 5 サラダを作る

- ・ ミニトマトは縦4等分のくし切りにする。
- ・ ボウルにミニトマト、蒸しサラダ豆、■を入れ、全体を和えて完成。

### 余った食材は

#### 玉ねぎ

大きめに切ってフライパンでこんがり焼いたら、めんつゆと水を1:5の割合で混ぜた調味液に漬けます。かつお節をかければ、たまねぎの和風おなか和えの完成！常備菜にも。

できあがり！

