

トマトとクリームの紅白グラタン



材 料 (3~4人分)

干しひらめん(1袋), ミートソースで余ったソース(お玉 1×人数分), グラタン用チーズ(適量), 黒コショウ(少々)

市販のホワイトソース(お玉 1×人数分)

[手作りの場合]

小麦粉, バター各大さじ4をフライパンで焦げないように弱火で炒め, 牛乳カップ2を一気に入れて弱火でよくかき混ぜながら暫く煮込み, 塩と黒コショウで味を整える。

作り方

熱湯が入った鍋で干しひらめんを3~4つに折って, 10分弱ゆでる。(麺を折っているのと, オーブンで加熱するので, 時間は短めで)

麺が茹で上がったら, ザルにあけて冷水でしめて, 水気を切る。

干しひらめんとミートソースを和える。

グラタン皿にソースと和えた麺を入れて, ホワイトソースをかけて, グラタン用チーズと粉チーズを乗せる。

オーブントースターでチーズに軽く焦げ目が付くまで加熱する。

(具材には全て火が通っているので, チーズが色づけばOK)

焼きあがったら, 黒コショウを振りかけて出来上がり。

ワンポイントメモ

干しひらめんを折って使用するので, 一袋で結構な量を作ることができます。

大きなグラタン皿で作ってパーティーメニューにしても良いと思います。