

～ 山梨の郷土料理をちょっとアレンジ ～
もったいないレシピ①

ほうとうグラタン

①残りもののほうとうを鍋
にかけ温める。
温めながら牛乳を加える。
(ほうとう3～4に対し牛乳は
1の割合です)
加えながらかき混ぜる。



②ある程度温まったらスラ
イスチーズを入れてチーズ
が溶けるまで(2～3分)
温める。
(大きめのグラタン皿1杯分
で1枚程度がおススメです。)



③マーガリンをひいたグラ
タン皿に盛り付ける。パン
粉、粉チーズ、パセリなど
をふりかける。オーブンで
5分ほど加熱する。



※お好みでトマトやブロッコリーなどが
あれば盛り付ける。



④オーブンから取り出した
ら出来上がり。

