

レシピ_カリカリ木の山芋のグラタン

名前 西尾 日菜乃

材 料	分量 (2人分)	作 り 方
木の山芋	1個	①木の山芋を細い拍子木切りにして油でカリカリになるまで揚げる。 ②鍋にバターを溶かし、小麦粉を入れて混ぜ、少しずつ牛乳を加えホワイトソースをつくる。 ③揚げた木の山芋をグラタン皿に入れてホワイトソースをかけ、ケチャップを格子状にかけ卵をおとす。 粉チーズをかけ、220℃のオーブンで10分位焼く。
揚げ油	適量	
小麦粉	15g	
牛乳	140ml	
バター	15g	
卵	1個	
粉チーズ	10g	
ケチャップ	適量	

〔写真〕

