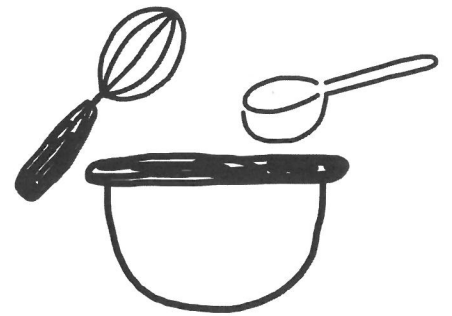


# 里芋と豚肉の和風グラタン

## \* 材料(一人分) \*

- ・ 豚小間…40g
- ・ 料理酒…1g
- ・ 塩…0.01g
- ・ 里芋…20g
- ・ ねぎ…5g
- ・ とろけるチーズ…4g
- ・ オリーブオイル…0.1g
- ・ バター…4g
- ・ 牛乳…40g



・ みそ…1g

## \* つくりかた \*

- ① 豚小間は料理酒と塩につけておく。
- ② 里芋は茹でておく。
- ③ オリーブオイルでねぎを炒めたら、豚小間、里芋の順に炒めていく。
- ④ バター、小麦粉、牛乳でホワイトソースを作り、みそを入れる。
- ⑤ ④に③を入れる。
- ⑥ グラタン皿に⑤を盛り付け、チーズをのせて170°Cのオーブンで15分焼いたらできあがり。