

# ネギたっぷりの パングラタン



調理時間: 15分

分量: 2人分

## 材料

- 根深ネギ 1本
- ハム 40g
- オリーブ油 小さじ1
- 塩 少々
- バター 15g
- 薄力粉 大さじ1・1/2
- 粉末コンソメ 小さじ1/2
- コショウ 少々
- 牛乳 150ml
- ピザ用チーズ 15g
- 食パン 6枚切り1枚

## 作り方

1. 根深ネギは縦半分に切り込みを入れ斜め切りにする。ハムは細切りにする。
2. フライパンにオリーブ油を入れる。1と塩を加え中火で約3分加熱する。
3. 2に薄力粉を加え全体を混ぜる。更にバターを加え、全体をしっかりと混ぜる。
4. 牛乳を少しずつ加え混ぜる。とろみがついたらコンソメとコショウで味をととのえる。
5. 食パンを2cm角に切る。耐熱容器に入れ、4をかけ、チーズをのせる。
6. トースターや魚焼きグリルで表面に焼き色がつくまで焼く。

## ワンポイントアドバイス

・ダマになりやすいホワイトソース作りも、先に薄力粉と具を炒めてから、のぼすと失敗しにくいです。