

# 『簡単★かぼちゃグラタン』

## 材料(4人分)

かぼちゃ	半分
玉ねぎ	1個
バター	20g
小麦粉	大さじ4
牛乳	500ml
塩・こしょう	少々
コンソメ	2個
かき粉	適量
◆パン粉	適量



## 作り方

- ① かぼちゃは一口大に切り、レンジで4~5分程加熱する。
- ② フライパンにバターを入れて、薄切り玉ねぎをゆっくりと炒める。
- ③ 玉ねぎが炒まったら、小麦粉を少しずつ入れ、炒め合わせる。
- ④ だまにならないように牛乳を少しずつ入れながら、混ぜ合わせていく。
- ⑤ 塩・コショウ、コンソメを入れる。
- ⑥ かぼちゃを入れ、トロトロになるまで、少し煮込む。
- ⑦ 耐熱容器に入れ、チーズ、パン粉をのせ、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。

