
2/20 (水) 海外ドラマの定番 マカロニ&チーズ (福岡 由香さん)

(材料 2 人分)

マカロニ：120g

牛乳：300ml

ミックスチーズ：80g

バター：30g

小麦粉：大さじ2

ブラックペッパー：少々

塩：少々

(飾り用)

パセリ(みじん切り)：適量

ピンクペッパー：適量

- ① マカロニは表示時間より 30 秒少ない時間で茹で、しっかりと水分を切っておく。
- ② フライパンにバターを熱し、小麦粉を加えて弱火で 1 分ほど炒める。
- ③ 室温に戻した牛乳を少しずつ加え、常に混ぜながら煮る。
- ④ チーズを加えて完全に溶けるまでよく混ぜる。
- ⑤ ④に①のマカロニを投入し混ぜ合わせる。
- ⑥ 塩・こしょうで味を調える。

★みじん切りにしたパセリとピンクペッパーで彩りを足す。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。