



12/2(火) カキと長ねぎのグラタン

(材料)

牡蠣：6～8個

長ねぎ：1/2 本

溶けるチーズ：ひとつかみ

牛乳：300ml

バター：2かけ

小麦粉：大さじ1 強

塩こしょう：適量

- ① 牡蠣は洗って水気を拭き、小麦粉を振る。長ねぎは斜め薄切り。
- ② フライパンにバターを入れて、牡蠣を焼き付ける。
空いたスペースに長ねぎを入れ、小麦粉を振って炒める。
- ③ 牡蠣の表面が焼けたら取り出す。
- ④ 長ねぎがとろりとしてきたら、牛乳を少しずつ加えて煮る。
- ⑤ ソース状になったら塩こしょうで味を調え、牡蠣を戻す。
- ⑥ 器に⑤を流し入れ、チーズを乗せて焼く。

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）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。