

お料理レシピ

# むぎのたね

2024.6.10 No. 265

野のはな空のとぴ保育園

料理名 グラタントースト

米粉で作るホワイトソースはダマになりにくく、とても作りやすいです。多めに作って冷凍しておくと忙しい日のごはん作りに重宝します。

## 材料（4人分）

・食パン（お好みの厚さで）	4枚	・バター	大さじ1
・牛乳	50ml	・米粉	大さじ2
・塩	適宜	・粉チーズ	適宜

- ① 鍋に牛乳と米粉を加えよく溶かしておく。弱火にかかけとろみがつくまでかき混ぜる。（とろみが弱い場合は、牛乳で溶いた米粉を加える）
- ② 温かいうちにバターを入れ、粗熱をとる。
- ③ 食パンに②を塗り、粉チーズを上からふりかけてトースターでこんがりするまで焼く。（グリルやオーブンでも美味しく焼けます）

