

丸ごと！坊ちゃんかぼちや グラタン



作り方



- (1) かぼちやをよく洗って ラップをして 5分弱
か熱したら、フタになる部分を切り
種を取り除く。
- (2) フライパンにバターを入れ、玉ねぎ、ベーコン
しめいを炒め、塩、こしょうで 調味
小麦粉を全体に混ぜ、豆乳を少しづつ加えよ。
- (3) (1)の中に(2)を詰め、上にチーズ、パン粉を
ふりかけ トースターで こんがり焼いて出来上がり。

かぼちやの大きさに
よって加熱時間も調整
して下さい。か熱しきると
やわらかくなりすぎると
害れてしまいます…

材料



坊ちゃんかぼちや ... 1コ	小麦粉 --- 大1	パン粉 ... 適量
玉ねぎ ... 1/2	無調整豆乳 ... 80CC	チーズ ... 適量
しめい ... 1/4	塩、こしょう --- 適量	
ベーコン ... 35g	バター ----- 8g	