

グラタンメニューが広がるハインツ製品

ホワイトソース以外にも、ハインツではグラタンメニューに便利な製品をご用意しています。
より本格的なアレンジメニュー実現にご活用ください。

ハインツ グラタンドフィノア

オーブンで焼くだけ。クリーミーなポテトグラタン



ドフィノアはフランスのドフィーネ地方の代表的な郷土料理。スライスしたポテトに、エメンタルチーズ入りのベシャメルソースをコーティングしました。オーブンで焼けばグラタンに、鍋で加熱すればクリーム煮に。具材を加えれば手軽にアレンジできます。

基本の調理法



①冷凍のまま、耐熱皿に均等に並べる。



②200℃のオーブンで10～15分焼く。



③完成。

ハインツ グルメマッシュポテト

手軽にできるマッシュポテト。グラタンのアレンジに



使いやすい小指大のペレットタイプにバラ凍結しました。調理は水、または牛乳を加えて加熱するだけ。生クリームやブイヨン、野菜などを加えればアレンジメニューも簡単です。ホワイトソースに加えれば、あっさり口溶けのよいグラタンベースになります。

基本の調理法



①鍋にグルメマッシュポテト100gを入れる。



②牛乳50mlを加え、よく混ぜながら加熱する。



③完成。

ホワイトソース

ハインツ ホワイトソース(1号缶)	
缶	2,900g×6
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25831
JANコード	4902521 310063

ハインツ ホワイトソース(2号缶)	
缶	830g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25830
JANコード	4902521 310056

ハインツ 逸品ホワイトソース [冷凍]	
冷凍パック	1,000g×8
賞味期限	冷凍 18ヶ月
商品コード	28606
JANコード	4902521 395039

ハインツ ベシャメルソースR [冷凍]	
冷凍パック	1,000g×8
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	28612
JANコード	4902521 395664

ハインツ ホワイトソーススタンダード	
レトルトパウチ	3,000g×4
賞味期限	常温 12ヶ月
商品コード	23838
JANコード	4902521 365155:印刷無

必要分だけ使える グラタンソース [冷凍]	
冷凍パック	500g×12×2
賞味期限	冷凍 12ヶ月
商品コード	28323
JANコード	4902521 396722

その他の使用製品

ハインツ グラタンドフィノア	
冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 18ヶ月
商品コード	29614
JANコード	4902521 396654

ハインツ グルメマッシュポテト	
冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 20ヶ月
商品コード	29613
JANコード	4902521 396647

ハインツ ビストロポテト カントリーカット	
冷凍パック	1,500g×6
賞味期限	冷凍 24ヶ月
商品コード	29600
JANコード	4902521 396470

ハインツ チャンキーサルサ(ボトル)	
ポリボトル	1,984g×6
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25710
JANコード	4902521 510487

ハインツ チャンキーサルサ(瓶)	
瓶	450g×12
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	25708
JANコード	4902521 510432

ハインツ クラフト チリコンカン ビーフ ウィズ ビーンズ	
レトルトパウチ	300g×24
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23253
JANコード	4902521 365636

ハインツ あらびきミートソース	
缶	820g×12×2
賞味期限	常温 24ヶ月
商品コード	25888
JANコード	4902521 320109

ハインツ キーマカレー	
レトルトパウチ	180g×30
賞味期限	常温 18ヶ月
商品コード	23436
JANコード	4902521 370104

ハインツ ベルオルト マリナラソース	
缶	2,950g×6
賞味期限	常温 36ヶ月
商品コード	25887
JANコード	0013000 570503:UPCコード

※1号缶もあります。



ホワイトソースでつくるグラタン料理



心ときめくグラタンメニュー

西洋料理が日本で独自の進化を遂げて誕生した洋食は、デミグラスソースとホワイトソースをベースに発展しました。その代表的料理の一つがおなじみのホワイトソースベースのマカロニグラタンでしょう。洋食のメニューランキングでも、常に上位に食い込む人気を誇っています。

今回ご紹介するのは、野菜を使ったグラタン・バリエーションです。基本は具材の野菜にホワイトソースをかけて焼くだけ。手近な材料と簡単なレシピながら、ホワイトソースのまろやかさが野菜の甘みと溶けあって本格的な味わいが楽しめます。白いソースにチラチラ覗く緑や赤の野菜が映える、目にも美味しいひと皿です。

※今回ご紹介するメニューはおつまみ用レシピのため、1皿 3~6人前になっています。

【ドフィノア】 フランス伝統の味、シンプルなポテトグラタンです

材料 (1皿分)(原価 531円/皿)

ハインツ グラタンドフィノア……500g
ベーコン……50g
玉ねぎ……1/2個
牛乳……100ml*

※生クリームを使えばさらにコクが増してリッチな味わいになります。

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200~220℃)

1. ベーコンは細切り、玉ねぎは薄切りにし、フライパンで炒める。
2. 耐熱皿にグラタンドフィノアと①を入れ、牛乳を回しかける。
3. オーブンで焼き色がつくまで焼く。

ハインツのホワイトソース heinz white sauce

グラタン料理に欠かせない基本のソース
まろやかでコクがあるホワイトソースです。そのま
までも伸ばしてもお使いいただけるように、白さも
濃度も味わいもバランス良く仕上げました。お好
みの濃度へ自由に調整できるので、グラタンのベ
ースには最適です。



ハインツがホワイトソース製品を発売したのは1972年のことでした。以来今日までほぼ50年間、洋食ソースのバイオニアとして、洋食界にホワイトソースとデミグラスソースをお届けしています。時代とともに変化する業態やメニューをいち早く取り入れながら、より美味しく使いやすいものへとラインナップの充実を図っています。

グラタンソース・レシピ sauce recipe

Basic 基本のグラタンソース

このメニューブックで使用しているグラタンソース。具材の色が映える軽めのソースです

ハインツ ホワイトソース……820g 牛乳……300ml
ホワイトソースと牛乳を混ぜ合わせて加熱し、塩、こしょう、
塩、こしょう、ナツメグ……各適宜 ナツメグで味を調える。

Rich リッチなグラタンソース

コクのあるソースでグレードアップ。基本のグラタンソースに代えてご使用ください

ハインツ ホワイトソース……820g 牛乳……200ml
生クリーム……100ml パルメザンチーズ……30g
バター……30g 塩、こしょう、ナツメグ……各適宜
ホワイトソースと牛乳を鍋で加熱し、沸騰したら火を止め、生ク
リーム、パルメザンチーズ、バターを加えよく混ぜ合わせ、 塩、
こしょう、ナツメグで味を調える。

アレンジソース

Japanese

グラタンソース 和風味

和素材にぴったり
グラタンが和系の逸品に変身

基本のグラタンソース……150g
みりん……25ml 白みそ……25g
白だし……10ml 水……50ml

with Potato

グラタンソース with ポテト

あっさり風味で軽いのに
食べごたえも満足度も◎

基本のグラタンソース…200g
ハインツ グルメマッシュポテト…50g
牛乳…50ml

Wasabi

グラタンソース WASABI

日本酒からワインまで
グラタンでおつまみ展開

基本のグラタンソース……200g
わさび……40g
マヨネーズ……80g

ホワイトソースラインナップ variations



幅広いメニューに対応できる 万能タイプ

アレンジがしやすいように塩味を抑え、手直ししやすく仕上げました。色が際立って白いので具材の色味が引き立ちます。ニュージーランド産の良質な乳製品を使用した、クリーミーでコクのあるホワイトソースです。

ハインツ 逸品ホワイトソース [冷凍]



濃厚な味わいの ルウベース(高濃度)タイプ

ハインツのホワイトソース中、最も乳分の多いソースです。乳製品(クリーム)や牛乳等をたっぷり使い、水で希釈しても十分なコクが楽しめます。調味は極力抑えているので、自由にアレンジいただけます。

ハインツ ベシャメルソースR [冷凍]



調味せずにそのまま使える ストレートタイプ

なめらかでクリーミーなホワイトソースを、塩味のバランスを整えて仕上げました。程よい濃度ですので、希釈する必要はありません。解凍したらそのまま具材と合わせるだけで手軽にグラタン調理をしていただけます。

ハインツ ホワイトソーススタンダード



そのまま使って保存できる ストレートタイプ

キャップ付きなので、開封後も器を移し替える必要がありません。包材からダイレクトに具材にかけて使えるように、味わいや濃度をグラタン専用に調整しました。未開封 10℃以下で解凍開始後、3日間保管可能。

ハインツ 必要分だけ使えるグラタンソース [冷凍]

【長ネギグラタン】
じわっと広がるネギの旨み
おつまみに最適です

材料 (1皿分)(原価:220円/皿)

基本のグラタンソース……150g
長ネギ(3〜4cmの筒切り)……10個 ピザ用チーズ……30g
塩、こしょう……各少々

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200〜220℃)

1. 長ネギは3〜4cmの長さに切りそろえる。
2. 長ネギをオーブンで焼き目がつくようにじっくり焼く(電子レンジで加熱、または炭火で焼いてもよい)。焼きあがったら軽く塩、こしょうで下味をつける。
3. 耐熱皿に②を並べ、**グラタンソース**をかけてピザ用チーズを散らし、オーブンで焼き色がつくまで焼く。



【かぼちゃのミートグラタン】
かぼちゃとホワイトソース
間違いのないコラボです

材料 (1皿分)(原価:185円/皿)

基本のグラタンソース……120g
ハインツ あらびきミートソース……60g
かぼちゃ……1/6個(約300g)
ピザ用チーズ……20g 揚げ油

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200〜220℃)

1. かぼちゃは5mm厚に切って揚げる。(オーブンで焼いても、電子レンジで加熱してもよい)
2. 耐熱皿に2/3量の**グラタンソース**、**あらびきミートソース**を順に敷き、①をのせ、残りの**グラタンソース**をかけ、ピザ用チーズを散らす。
3. オーブンで焼き色がつくまで焼く。



【アボカドわさびマヨネーズグラタン】
ちょっと意外なマッチングですが
想定外の美味しさです。

材料 (1皿分)(原価:225円/皿)

基本のグラタンソース……100g
わさび……20g マヨネーズ……40g アボカド……1個
ピザ用チーズ……20g

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200〜220℃)

1. わさびとマヨネーズを混ぜ合わせ、**グラタンソース**に加える。
2. 小角に切ったアボカドと①のソースを合わせる。
3. 耐熱皿に盛り、ピザ用チーズを散らし、オーブンで焼き色がつくまで焼く。

【キャベツとソーセージのグラタン】
これぞ鉄板の組み合わせ
キャベツをダイナミックに盛りつけて

材料 (1皿分)(原価:336円/皿)

基本のグラタンソース……200g ハインツ グルメマッシュポテト……50g
牛乳……50ml キャベツ……1/3個(芯付きで1/6カットを2切れ)
ソーセージ(半分に切る)……4本 ピザ用チーズ……40g 塩、こしょう……各少々

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200〜220℃)

1. **グラタンソース**に**グルメマッシュポテト**と牛乳を加えて混ぜ合わせる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、キャベツを焼き色がつくまで焼き、軽く塩、こしょうする。
3. 耐熱皿に①の2/3量を敷き、②とソーセージをのせ、残りのソースをかけ、ピザ用チーズを散らし、オーブンで焼き色がつくまで焼く。



【チリコンカンのトマトカップグラタン】

豆と肉のスパイシーな味わいをトマトに詰めて焼きました

材料 1皿分(原価:348円/皿)

基本のグラタンソース……150g
ハインツ クラフト チリコンカン ビーフ ウィズ ビーンズ……60g
トマト……2個
ピザ用チーズ……30g
塩、こしょう……各少々

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200〜220℃)

1. トマトをくりぬいて軽く塩、こしょうで下味をつける。
2. **チリコンカン** **ビーフ ウィズ ビーンズ**を温めておく。
3. ①のトマトのカップに少量の**グラタンソース**を入れ、その上に②を詰め、さらに**グラタンソース**をかけ、ピザ用チーズを散らし、耐熱皿に並べオーブンで焼き色がつくまで焼く。

【彩り野菜のグラタン】

彩り豊かな野菜を、ほっこりやさしいソースで仕上げました

材料 1皿分(原価:314円/皿)

基本のグラタンソース……150g
ハインツ グルメマッシュポテト……30g
牛乳……30ml
ハインツ ビストロポテト カントリーカット……20g
キャベツ……1/6個(芯付き) なす……1/4本 ズッキーニ……1/6本
アスパラガス……2本 かぶ……1/4個 しめじ……1/5パック
ミニトマト……2個 ピザ用チーズ……20g サラダ油……適量

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200〜220℃)

1. **グラタンソース**に**グルメマッシュポテト**、牛乳を加えよく煮溶かしておく。
2. フライパンにサラダ油を熱してキャベツを入れ、焼き色をつける。
3. 他の野菜は食べやすい大きさに切り、火を通しておく。
4. 耐熱皿に①のソースの半量を敷き、②、③を盛り合わせ、残りのソースをまばらにかけ、ピザ用チーズを散らす。
5. オーブンで焼き色がつくまで焼く。

Basic 基本のグラタンソース

このメニューブックでも活用している、グラタン料理に広く使える基本のソースです。

ハインツ ホワイトソース……820g 牛乳……300ml
塩、こしょう、ナツメグ……各適宜

ホワイトソースと牛乳を混ぜ合わせて加熱し、塩、こしょう、ナツメグで味を調える。

【まるごとグラタン ポテト&パプリカ】

野菜を器に仕立てて、目にも美しく

■ポテトグラタン

材料 1皿分(原価:202円/皿)

基本のグラタンソース.....150g

ハインツ キーマカレー.....50g

じゃがいも.....1個 ピザ用チーズ.....30g

塩、こしょう.....各少々 カレーパウダー.....少々

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. じゃがいもは半分に切り、電子レンジで火を通して中をくり抜き、塩、こしょうで下味をつける。
2. くり抜いたじゃがいもとキーマカレーを混ぜる。
3. ①のじゃがいもの器に少量のグラタンソースを入れて②を詰め、残りのグラタンソースをかけ、ピザ用チーズを散らし、耐熱皿に並べ、オーブンで焼き色がつくまで焼く。
4. カレーパウダーをふる。

■パプリカグラタン

材料 1皿分(原価:330円/皿)

基本のグラタンソース.....150g

ベルオルト マリナラソース.....100g

パプリカ.....1個

冷凍ミックス野菜.....100g ピザ用チーズ.....30g

にんにく(おろし)、オリーブオイル.....各少々

塩、こしょう.....各少々 パセリ(みじん切り).....少々

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. パプリカは縦半分に切り種を取る。
2. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて加熱し、香りが出てきたら冷凍ミックス野菜を加えてよく炒める。
3. ②にマリナラソースを加えて炒め煮し、水分がなくなってきたら塩、こしょうで味を調える。
4. パプリカに③を入れ基本のグラタンソースをかけ、ピザ用チーズをのせてオーブンで焼き色がつくまで焼く。
5. パセリを散らす。

【エビとカリフラワーのグラタン】

カリフラワー入りのホワイトソースで
あっさり軽く仕上げました

材料 1皿分(原価:596円/皿)

基本のグラタンソース.....120g

ハインツ ホワイトソース.....150g

エビ.....150g カリフラワー.....150g

卵黄.....1個 バター.....40g

生クリーム.....50ml

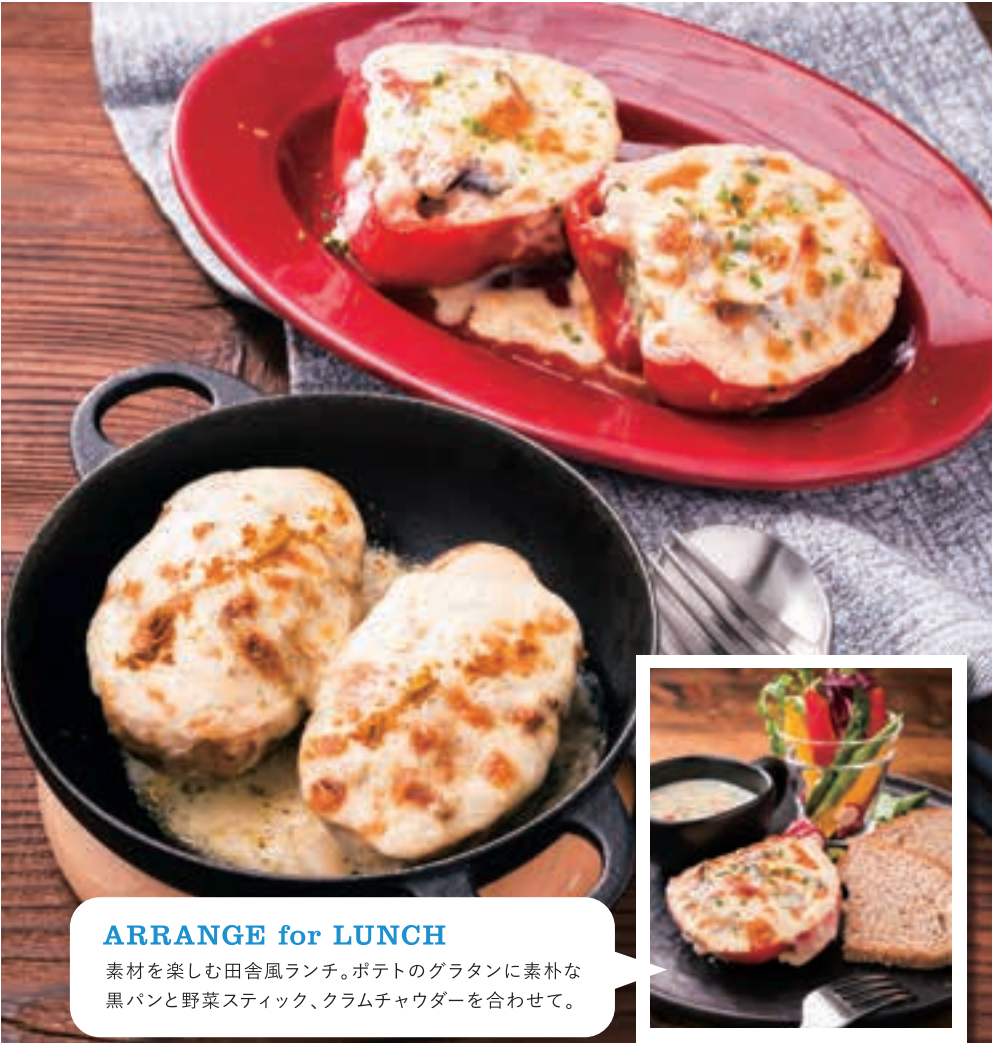
クミン、塩、こしょう.....各適量

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. カリフラワーを細かく刻んで軽くボイルし、ホワイトソースと合わせ10分煮込む。仕上げにクミンと塩、こしょうを加え味を調える。
2. エビはボイルしておく。
3. グラタンソースを沸騰させ、火を止めて生クリーム、卵黄、バターを混ぜ合わせておく。
4. ①を耐熱皿に盛り、エビを加え③のソースをかけて焼き色がつくまでオーブンで焼く。

※タラなどの白身魚でも美味しくできます。



ARRANGE for LUNCH

素材を楽しむ田舎風ランチ。ポテトのグラタンに素朴な黒パンと野菜スティック、クラムチャウダーを合わせて。



ARRANGE for LUNCH

肉たっぷりのボリューム系グラタンには
野菜たっぷりのニース風サラダを。

【厚揚げと小松菜の和風グラタン】

和の食材とホワイトソースのコラボ
想定外の美味しさです

材料 1皿分(原価:362円/皿)

基本のグラタンソース.....300g

白みそ.....50g

みりん.....50ml

水.....100ml

白だし.....20ml

厚揚げ.....1枚

小松菜.....100g

ピザ用チーズ.....40g

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. 小松菜は茹でて適当な大きさに切る。厚揚げは油抜きして一口大に切る。
2. 白みそとみりんを鍋底が軽く焦げつくくらいまで加熱する。
3. ②に水と白だしを加えて加熱しながら混ぜ合わせ、煮立ったらグラタンソースを加えよくかき混ぜる。
4. 耐熱皿に厚揚げと小松菜を入れ、③のソースをかけ、ピザ用チーズを散らし、オーブンで焼き色がつくまで焼く。

※季節によって、たけのこ、きのこ、じゃがいも、ゴボウ、かぶなどを加えても良いです。

【シェパードパイ】

アイルランドの伝統の味わいを
手軽なレシピにアレンジしました

材料 1皿分(原価:380円/皿)

基本のグラタンソース.....100g

ハインツ グルメマッシュポテト.....200g

ハインツ あらびきミートソース.....120g

牛挽き肉.....100g

パルメザンチーズ.....30g

サラダ油.....適量

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. フライパンにサラダ油を熱して牛挽き肉を炒め、あらびきミートソースと合わせておく。
2. グルメマッシュポテトを加熱し、グラタンソースを入れて伸ばす。
3. 耐熱皿に①を入れ、②で覆い、パルメザンチーズをふり、オーブンで焼き色がつくまで焼く。

【なすとトマトのミートソースグラタン】

イタリアンでおなじみの味を
グラタンにアレンジしました

材料 1皿分(原価:286円/皿)

基本のグラタンソース……150g
ハインツ あらびきミートソース……60g
なす……2本
トマト……1個
ピザ用チーズ……50g
揚げ油

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. なすは縦に5等分に切り、高温の油で揚げる。
2. トマトは半分に切り7mm厚に切る。
3. 耐熱皿に2/3量の**グラタンソース**、**あらびきミートソース**を順に敷く。
4. なすとトマトを交互に重ねるように盛り、残りの**グラタンソース**をかけピザ用チーズを散らす。
5. オーブンで焼き色がつくまで焼く。

※お好みで、ミートソースに挽き肉やきのこ、野菜などを加えるとボリュームが出ます。(その場合は、器に盛る前に火を通してください)

ARRANGE for LUNCH

グリーンサラダとバゲットでシンプルに。グラタンをバゲットにのせてアツアツをどうぞ。



【まるごと玉ねぎグラタン】

玉ねぎのやさしい甘みが
じわっとさせる癒しの一品

材料 1皿分(原価:114円/皿)

基本のグラタンソース……120g
パイオン……適量
玉ねぎ(芯を残しておく)……1個
ピザ用チーズ……20g
塩、こしょう……各少々

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. 鍋に玉ねぎを入れ、パイオンをひたひたになるまで加え、柔らかくなるまで煮る。
2. 塩、こしょうで味を調え、玉ねぎとともに一晩冷蔵庫で冷やす。
3. ②を温め耐熱皿に盛り、**グラタンソース**とピザ用チーズをのせ、少量のパイオンを周りに流し、オーブンで焼き色がつくまで焼く。

【大ぶり白菜とブルドポークのグラタン】

白菜と BBQ 味の豚肉で
意外な美味しさを発見

材料 1皿分(原価:618円/皿)

基本のグラタンソース……450g
ハインツ グルメマッシュポテト……150g
牛乳……150ml
ブルドポーク……150g
白菜(芯付きで縦割り)……1/8個
ピザ用チーズ……80g
サラダ油……適量

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. **グラタンソース**に**グルメマッシュポテト**と牛乳を加えて混ぜ合わせる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、白菜を焼き色がつくまで焼く。
3. 耐熱皿に①の2/3量を敷き、②とブルドポークを交互に並べ、残りの**グラタンソース**をかけ、ピザ用チーズを散らす。
4. オーブンで焼き色がつくまで焼く。

※ブルドポークの代わりに、コンビーフやベーコン、ソーセージなどでも美味しくできます。

※生肉の場合はあらかじめ炒めて調味してください。

ARRANGE for LUNCH

女子が大好きなアボカドのグラタンをメインに。
野菜たっぷりのカフェ・ランチです。



【アボカドとひき肉のグラタン】

コクのあるソースで野菜を
たっぷりいただきます

材料 1皿分(原価:336円/皿)

基本のグラタンソース……150g
ハインツ チャンキーサルサ……50g
アボカド……1/2個
冷凍ミックス野菜……80g
合挽き肉……80g
塩、こしょう……各少々
ピザ用チーズ……20g
オリーブオイル……適量

作り方

●オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)

1. 合挽き肉に塩、こしょうで下味をつけ、オリーブオイルで炒めておく。
2. アボカドは7mm厚に切る。
3. 冷凍ミックス野菜をオリーブオイルで炒め、①と**チャンキーサルサ**を加えてさらに炒め、水気を飛ばす。
4. 耐熱皿に**グラタンソース**の2/3量を敷き、③を入れ、②を並べる。
5. 残りの**グラタンソース**とピザ用チーズをかけ、オーブンで焼き色がつくまで焼く。

【バゲットグラタン シーフード】

シーフードでコク旨グラタン
バゲットに切れ目を入れて食べやすく

材料 4個分(原価:338円／個)

基本のグラタンソース……400g
ハインツ ホワイトソース……400g
バゲット(約40cm)……1本
冷凍シーフードミックス……320g
玉ねぎ(薄切り)……1/2個
飾り用エビ(ボイル)……12本
オリーブオイル……適量
白ワイン……20ml
ピザ用チーズ……80g
ディル……適量

作り方

- オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)
- バゲットは半分に切り、スライスして4等分にする。

1. バゲットの中身をくりぬく。
2. フライパンにオリーブオイルを熱して玉ねぎを炒め、シーフードミックスを加えてさらに炒め、白ワインを加えて火を通す。
3. **ホワイトソース**を加えて軽く煮込み、くりぬいたバゲットを混ぜ込み冷やしておく。
4. バゲットを軽くトーストしオリーブオイルを塗り、③を詰めて**グラタンソース**をかけエビとピザ用チーズのをせ、オーブンで焼き色がつくまで焼く。
5. 器に盛り、ディルを添える。

【バゲットグラタン 豆&チャンキーサルサ】

見た目よりもボリュームたっぷり
さわやかなサルサが効いています

材料 4個分(原価:234円／個)

基本のグラタンソース……400g
バゲット(約40cm)……1本
ハインツ チャンキーサルサ……240g
ミックスビーンズ……200g
ツナ……80g
玉ねぎ(薄切り)……1/2個
オリーブオイル……適量
ピザ用チーズ……80g
イタリアンパセリ……適量

作り方

- オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)
- バゲットは半分に切り、スライスして4等分にする。

1. バゲットの中身をくりぬく。
2. ツナ、玉ねぎ、ミックスビーンズ、**チャンキーサルサ**(200g)を混ぜ合わせ冷蔵庫で1時間休ませる。
3. ②の水気を軽くきり、くりぬいたバゲットを混ぜ込む。
4. バゲットを軽くトーストしオリーブオイルを塗り、③を詰めて**グラタンソース**をかけ、ピザ用チーズのをせオーブンで焼き色がつくまで焼く。
5. 残りの**チャンキーサルサ**を盛り、イタリアンパセリを添える。

【バゲットグラタン きのこと生ハム】

ダイナミックに生ハムをトッピング
ちょっとオシャレな一品です

材料 4個分(原価:346円／個)

基本のグラタンソース……400g
ハインツ ホワイトソース……400g
バゲット(約40cm)……1本
玉ねぎ……1/2個
しめじ……1パック(約150g)
シイタケ……1パック(約100g)
マッシュルーム……1パック(約100g)
生ハム……4枚
白ワイン……10ml
オリーブオイル……適量
ピザ用チーズ……80g

作り方

- オーブンは高温に温めておく。(200～220℃)
- バゲットは半分に切り、スライスして4等分にする。

1. バゲットの中身をくりぬく。
2. 玉ねぎはみじん切りにし、きのこ類は細かく刻んでおく。生ハムは3等分に切る。
3. フライパンにオリーブオイルを熱して玉ねぎを炒め、きのこを加えてさらに炒め、白ワインを加えて火を通す。
4. ③に**ホワイトソース**を加えて軽く煮込み、くりぬいたバゲットを混ぜ込み冷やしておく。
5. バゲットを軽くトーストしオリーブオイルを塗り④を詰めて、**グラタンソース**をかけピザ用チーズのをせ、オーブンで焼き色がつくまで焼く。
6. 仕上げに生ハムのをせる。



ARRANGE for LUNCH

皆でシェアすればワインのおつまみにも。切り分けて盛り付けると食べやすくなります。

