

～「まんばの炊いたん」のリメイクレシピ～

「まんばの炊いたん」からドリア



材料(2人分)

ごはん……………200g
まんばの炊いたん……………100g
スライスチーズ……………2枚
ベーコン……………2枚

ホワイトソース

薄力粉……………大さじ2
バター……………30g
牛乳……………200cc
生クリーム……………適量
パン粉・パセリ……………少々

作り方

- ① オーブンを200℃に予熱しておく。
- ② フライパンにバターと薄力粉を入れて弱火にかけ、なめらかになるまでよく混ぜ、焦がさないように炒める。
- ③ ②に少しずつ牛乳と生クリームを加え、ダマにならないように混ぜ合わせホワイトソースを作る。
- ④ ごはんに、まんばの炊いたん、スライスチーズ、ベーコンを入れて混ぜる。
- ⑤ ③のホワイトソースを器に薄く敷いて④を入れる。
- ⑥ ⑤にホワイトソースをかけ、パン粉をふってオーブンで15分焼く。
- ⑦ ドリアの上に刻んだパセリを散らす。

ひとくちメモ

- ホワイトソースを作る時間がない場合は、市販のホワイトソースを使用してもよい。

たるポイント!



- これは和風から洋風へのリメイクだね。
- 繊細で淡白な和風の味付けから濃厚でパンチの効いた洋風や中華風へのリメイクは効果的だよ。