

MENU!



★材料★(4人分)

ロメインレタス	2枚
卵	2個
ベーコン	100グラム
バター	1切れ
クラッカー	3枚
粉チーズ	大さじ1
生クリーム	100ml
塩コショウ	適量
お弁当用カップ、ココット型	4個ずつ

ロメインキッシュ

★作り方★

- ①溶いた卵と生クリームを合わせて軽く塩コショウを振る。
- ②①に粉チーズを入れよく混ぜる。
- ③具材を小さめに切り、少量のバターで炒める。
- ④クラッカーを粗めにくだく。
- ⑤ココット型にお弁当用カップを入れる。
- ⑥型に、粗くくだいたクラッカー・具材・卵液の順に入れる。
- ⑦トースターで、約15分程焼く。

★料理のオススメPoint★

ロメインレタスの苦味を、バターが優しく包んでくれているので、子供でも食べられます。1口サイズで、ちょっと豪華なおやつにもぴったりです。



★材料★(4人分)

ロメインレタス	10枚
牛乳	400ml
玉ネギ	半分
チーズ	お好み
マヨネーズ	お好み
マカロニ	100g
ホワイトソース	一袋
コーン(缶)	お好み

チーズたっぷりロメイングラタン

★作り方★

- ①野菜を洗って好みの大きさに切る。
- ②マカロニをゆでる。
- ③ホワイトソースと牛乳をよく混ぜグラタンソースを作る。
- ④鍋にマカロニと玉ねぎ、グラタンソースを入れて、こげつかないように弱火で混ぜる。
- ⑤15分位混ぜたらとろみが出てくる。
- ⑥3分経ったらグラタン皿に入れる。
- ⑦チーズ、コーン、玉ネギ、ロメインレタスをたっぷりのせる。
- ⑧オーブンで250度にして8分程焼くと完成

★料理のオススメPoint★

チーズをたっぷり入れることで、ロメインレタスの旨味が出る。ロメインレタスを入れることで、シャキシャキとなって旨味が出る。

