

雪国きのこの豆乳マカロニチーズ



🍴 1人前/約643kcal 🕒 調理時間/約30分

🥕 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック
雪国しめじ恵み・・・1パック
マカロニ・・・100g
チェダーチーズ・・・60g
玉ねぎ・・・100g
椎茸・・・50g
ベーコン・・・2枚
小麦粉・・・大2
豆乳・・・300cc
塩・こしょう・・・適量
バター・・・20g
パン粉・・・適量

🍳 作り方

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。椎茸、玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切り、チェダーチーズは小さく刻む。
- 2 ベーコンと玉ねぎを炒め、きのこ類を加え火を通し、バターを加え、溶けたら火を止め小麦粉をまぶす。
- 3 再び火にかけ、豆乳を少量ずつそそぎ、チーズを加えて溶かし、茹でたマカロニを入れて合わせる。
- 4 (3)を耐熱皿に盛りパン粉を振り、焼き色がつくまでオーブンで焼いてできあがり。