

# ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

## ②6 カレー風味グラタン



### 【 材料 】(2人前)

◇じゃがいも	… 2個	◇ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ1
◇鶏もも肉	… 75g	◇バター	… 5g
◇たまねぎ	… 1/3個	◇小麦粉	… 大さじ2
◇椎茸	… 1～2枚	◇塩コショウ	… 少々
◇牛乳	… 400ml	◇ピザ用チーズ	… 適量

### 【 作り方 】

- (1) 椎茸は軸を切り落として2～3mm幅に、玉ねぎも同じく2～3mm幅に切る。
- (2) じゃがいもは皮をむき、ラップをして電子レンジ(600w)で3～4分柔らかくなるまで加熱し、2cm角に切る。
- (3) フライパンに油を入れ中火で熱し、鶏肉→玉ねぎ→椎茸→じゃがいもの順で炒める。
- (4) (3)に小麦粉をふりかけるように入れ、バターを加え、弱火にする。
- (5) 白っぽい色合いがなくなるまで火にかけ、牛乳を注ぎ入れる。とろみがついたら、ご飯にかけるギョーザ、塩コショウで味を調える。
- (6) 味が調ったら、皿に入れ、チーズをちらし180℃のオーブンで10分ほど焼き、焦げ目をつければ完成。