

菜の花のペンネグラタン



▼材料

- 菜の花 …1/2 束
- ペンネ …70g
- むき海老 …50g
- 玉葱 …1/2 個
- パン粉 …大 1
- バター …大 2
- 小麦粉 …大 2
- 牛乳 …200cc
- 塩、こしょう …各適量

▼作り方

- ① 玉葱をみじん切りにし、バターで炒める。
- ② 小麦粉を炒め、牛乳を加えながらとろみをつける。
- ③ ペンネを湯搔いたものとむき海老を混ぜ、塩、こしょうする。
- ④ 茹でた菜の花とパン粉をふり、オーブンでカリッと焼く。