

## 豆乳グラタン



材料 子どもの分量で約4人分

焼き鮭（皮、骨除く）・・・100g  
じゃがいも・・・・・・・・・・中1個  
玉ねぎ・・・・・・・・・・中1個  
グリーンピース・・・・・・・・・・20g

A { 豆乳・・・・・・・・120 cc  
みそ・・・・・・・・5g  
塩コショウ・・・少々  
淡口醤油・・・少々（好みで）  
米粉・・・・・・・・14g

### 手順

1. フライパンにAを全て入れて、ホワイトソースを作る
2. じゃがいも→2.5 cm角の乱切り、玉ねぎ→千切りにする
3. 耐熱容器に②、グリーンピースを入れ、電子レンジで加熱する
4. ①と③を混ぜ合わせる  
※具材がつぶれないように、優しく混ぜることがポイント  
※ここで、味が薄いようなら、淡口醤油や塩コショウなどで味をととのえておく
5. グラタン皿やココット皿、アルミカップなど、オーブン調理ができる容器に④を注ぎ分ける
6. オーブンを250℃に予熱する
8. 表面に焼き色がつくまで焼く