

## 今日のレシピ N02

\*だいたい2人分です

### きのこのチャウダー

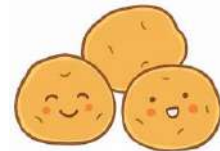
- 【材料】
- ・きのこすきなだけ（しめじ、まいたけ、えりんぎなど）
  - ・オリーブオイルかサラダ油かバター 大さじ1
  - ・たまねぎ1/4、ベーコン2枚→共に細切り
  - ・小麦粉大さじ0.5                      ・牛乳200ml    ・水200ml
  - ・コンソメ 1個 ,塩 コショウ



1. きのこは一種類でもいいが、種類多い方がおいしい。
2. フライパンに油を入れ、（大人はつぶしたニンニク入れてもOK）  
たまねぎ、ベーコンをしんなりするまで炒め、きのこはさっと炒める。
3. 弱火で小麦粉を入れ粉っぽさがなくなるまで炒め、少しずつ牛乳を足す。
3. だまにならないように、牛乳を加えたら、水を足して、コンソメを入れる。
4. 塩、こしょうで味を調べて、あれば最後にバター小1，乾燥パセリを入れる。

### じゃがいもと玉ねぎのチーズ焼き

- 【材料】
- ・じゃがいも2個、玉ねぎ半分
  - ・ベーコン（ハム、ウインナー）2枚
  - ・チーズ（とろけるチーズでもピザ用チーズでも）
  - ・サラダ油かバター 大さじ2
  - ・塩、こしょう



1. 玉ねぎは細切り、ベーコン類は細かく切る
2. じゃがいもは丸ごとラップをして、1個3~4分電子レンジをかけるか  
適宜切って柔らかくなるまで茹でる。
3. 油でベーコン類を炒め、玉ねぎを少しこげめが付くくらい良く炒める。
4. じゃがいもを加えて炒め、塩、こしょうで味付けする。

5. 耐熱容器に入れて、チーズを載せてオーブントースターに入れ、色よく焼く。

フライパンのままだったら、チーズを入れてふたをして、溶けるまで弱火で焼く。