

おいしさびっくり! 煮しめドリア

【材料：2人分】

- 煮しめ 200g ●ご飯 1合 ●海老の塩焼き 2本 (お好みで
＜ホワイトソース＞
- 牛乳 200cc ●生クリーム 40cc ●バター 20g
- 小麦粉 20g ●塩 少々 ●ホワイトペッパー 少々
＜トッピング＞
- ピザ用チーズ 100g ●パン粉 大さじ2



【作り方】

1. 煮しめをサイの目切りにする。



2. ご飯と混ぜる。



3. 次はホワイトソース。

まず、点火する前に鍋にホワイトソースの材料を全部入れる。泡立て器で、良くかき混ぜて、小麦粉が牛乳に全部溶けたら、点火し、混ぜながら中火で加熱する。



4. クリーム状になったら、ホワイトソースの完成。



5. おせちに海老の塩焼きが残っていたら、それを入れてもおいしい。海老は頭と尾と胴体に切り分け、胴体は殻をむいて、半口大に切る。背ワタがあったら取っておく。



6. 5の海老の頭と尾は後で飾りに使うので取っておく。グラタン皿に2のご飯を盛り、海老の胴体だけをご飯の上に並べ、ホワイトソースをかけて、チーズをのせて、パン粉をふりかける。



7. 6をオーブントースターで表面がコンガリするまで焼く。



8. 海老の頭と尾を飾れば完成。

