

ドリア(ライスグラタン)

材料	4人分	
温かいご飯	320 g	米1カップ スープ1.2カップ
玉ねぎ	300 g	
しめじ	200 g	
ミックスベジタブル	200 g	
ハム	8枚	
オリーブオイル	大さじ1	
バター	20 g	
小麦粉	大さじ8	
牛乳	2カップ (400 c c)	
お湯	2カップ (400 c c)	
スープの素	2個	
塩	小さじ1/2	
コショウ		
バター	10 g	
とろけるチーズ	10 g	
オリーブオイル		



作り方

1. 玉ねぎは短いせん切りにしておきます。しめじは、根の部分を取り除きます。大きければ半分に切っておきます。ハムは玉ねぎ位に切っておきます。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ温め、玉ねぎを炒めます。少ししんなりしたら、しめじ、ミックスベジタブルを入れ、少し炒め最後にハムを入れてさっと炒めます。
3. 2の中にバターを加え、とけたら小麦粉を入れ、よく炒めます。
4. 3に牛乳を3回くらいに分けて入れます。水も加え、スープの素も加えてよく混ぜます。
5. 塩コショウで味付けします。(スープの素に塩が効いているので、塩加減には気を付けましょう。)
6. グラタン皿にオリーブオイルをぬります。
7. 6に温かいご飯を入れ、そこに5をかけます。
8. 7にバターを細かくしてのせ、とろけるチーズものせませます。鉄板に並べます。
9. オーブンを250度に温め、上段に入れて10分ほど焼きます。
10. 熱いうちに食べましょう。