



【材料】（4人分）

カリフラワー	500 g
ベーコン	2枚
マッシュルーム（スライス）	小2缶（100 g）
グラタンソース	1缶（285 g）
バター	10 g
粉チーズ・白ワイン	各大さじ2
刻みパセリ	少々
塩・こしょう	

【作り方】

- ①カリフラワーは小房に分け、かために塩茹でし、塩・こしょうを振る。ベーコンは1 cm幅に切る。
- ②鍋にバターを溶かし、ベーコンとマッシュルームをさっと炒め、グラタンソースを加えてひと煮立ちさせる。カリフラワーを加え、塩・こしょうで調味して全体にからませる。
- ③焼き皿にアルミホイルを敷いて②を並べ、ソース少々をかけ、粉チーズを振って200℃のオーブンで焼く。
- ④鍋のソースに白ワインを加えてひと煮し、調味する。
- ⑤器に④を敷いて③を並べて盛り、パセリを散らす。