＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- じゃがいも：4個
- バター：50g
- 小麦粉：50g
- 牛乳：500ml
- グラナパダーノチーズ：100g
- 黒オリーブ：少々（目と口用）
- 人参：1本（鼻用）

作り方

1. じゃがいもを薄切りにし、塩水で5分茹でる。
2. バターを溶かし、小麦粉を加えて炒める。
3. 牛乳を少しずつ加えて、とろみのあるホワイトソースを作る。
4. グラタン皿にじゃがいもを敷き、ホワイトソースとチーズをかける。
5. オーブンで焼き、焼き上がったら黒オリーブと人参で雪だるまの顔を作る。