



# ポテトサラダで簡単グラタン

修文大学  
チーム チームあんこ



## Point

余ったポテトサラダを使ったグラタンレシピです。  
マカロニサラダでも同じようにリメイク可能です。

🕒 調理時間：30分 🍴 カロリー(1人分)：約372kcal

✓ 材料に含まれるアレルギー品目(8品目中)：小麦・乳



他の受賞レシピも  
Webサイトで公開中!

減らそう! 食品ロス



# ポテトサラダで簡単グラタン

## Recipe

### 材料 (2人分)

- ・ポテトサラダ …………… 150g
- ・玉ねぎ …………… 50g
- ・ベーコン …………… 40g
- ・バター …………… 20g
- ・ピザ用チーズ …………… 30g
- ・薄力粉 …………… 大さじ2
- ・牛乳 …………… 200ml
- ・塩 …………… 少々
- ・こしょう …………… 少々
- ・パセリ …………… 適量

### 作り方

#### 【事前準備】

オーブンは200°Cに予熱しておく。



- 1 玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
  - 2 フライパンにバターを熱し、玉ねぎ、ベーコンを加えて玉ねぎがしんなりするまで中火で炒める。
  - 3 ②に薄力粉を加えて、粉っぽさが無くなるまで中火で炒め、牛乳を加えて全体が滑らかになるまで混ぜる。
- 💡 ホワイトソースは、牛乳で硬さを調整しながら作るとよいです。
- 4 ③に塩・こしょうを加えて混ぜ、ポテトサラダを加えて全体がなじむまで混ぜ合わせる。
  - 5 耐熱容器に④を入れ、ピザ用チーズをのせたらオーブンで約15分焼く。
  - 6 焼き上がったらお好みでパセリをふりかける。

