

グリルで簡単、手軽、あっという間に本格グラタンが完成!



パングラタン(ホワイトソース)

無水
両面焼
グリル



材料 (2個分)

食パン(6枚切り) 1枚
 ホワイトソース(市販品) 1/2缶
 コショウ 少々
 ツナ缶 1/2缶
 マッシュルーム(スライス缶) 1/2缶
 ピザ用チーズ 適量
 コーン(缶詰) 1/2缶

※グラタン皿…内径12cmくらいのもので
 使用しています



1 パンを用意します

食パンはミミを切り落とし1枚を16等分くらいに切り、器に入れます。

2 上からかけるソースをつくります

ボールにホワイトソースを入れコショウをし、油分を切ったツナ、湯通したマッシュルームを入れ混ぜ合わせます。さらにパンの上にピザ用チーズをかけておきます。



3 両面焼きグリルで焼きます

アルミホイルを両面焼きグリルにセットし、**2**をのせて焼きます。

タイマー
 余熱がない場合 約 **5-6分**
 上 🔥 弱火
 下 🔥 弱火

タイマー
 連続で焼く場合 約 **3-4分**
 上 🔥 弱火
 下 🔥 弱火

※アルミホイルは焼網の上に、左右・上下にすき間があるように敷いてください。