

【作品名】 もっちり！とろける！
はんぺんのクロックムッシュ風

たかはし てんりゅう
氏名 高橋 天龍

【材料】（4人分） 牛乳(成分無調整) 300 ml

とろけるチーズ	60 g
コーン缶	90 g
はんぺん	2枚
ハム	4枚
コンソメ	小さじ1/2
こしょう	少々
塩	少々
バター	20 g
ミニトマト	2個
パセリ	1本

【作り方】

- ① はんぺんを半分に切り、厚さを半分にする。
ミニトマトは1個をスライスし、1個を半分に切る。パセリをみじん切りにする。
- ② 片手鍋にバターを入れ、溶けたら小麦粉を入れ炒める。牛乳を少しずつ入れ、濃度をつける。
- ③ コーン、塩、こしょう、コンソメを加え、とろみが出てきたらボールに移す。
- ④ ①の断面に③を塗り、ハムをのせもう1枚のはんぺんではさむ。
- ⑤ その上にさらに④をのせる。スライスしたミニトマトを上のにせる。
- ⑥ 220℃のオーブンで5分焼く。（焼き目を見ながら追加で焼く）
- ⑦ 焼き目がついたら残りのミニトマトとパセリのみじん切りを盛りつけて完成。

【ポイント】

小さいお子さんから大人まで、おいしく楽しく食べられたり作れる料理になっています。

また、ハムとホワイトソースの相性がよく、パクパクと食べられます。

そして何より、はんぺんとの相性が抜群です！