

**材料 2人分**

さつま芋	250 g
ホワイトソース	1缶
牛乳	100cc
とろけるチーズ	1袋

**調理時間 20分** ※焼き時間は除く**作り方**

1. さつま芋は1cm角切って水に放します。
2. 鍋に1. と水を入れて沸騰してから5分煮ます。  
ザルに上げます。
3. ボウルにホワイトソースを入れて牛乳で伸ばします。2. のさつま芋を加えて、グラタン皿に入れてとろけるチーズを乗せて200℃のオーブン、またはオーブントースターで焦げ目がつくまで焼きます。



## アドバイス

◎市販のホワイトソースを使うので短時間でグラタンができます。お好みで炒めた玉ねぎやマッシュルームを加えてもおいしくできます。