

マスグラスパ

☆材料4人分

にじます……………4切
スパゲッティ……………4人前
とろけるチーズ…1パック
玉ネギ……………1個
とり肉……………1パック
じゃがいも……………2個
味の素……………1個
コンソメ……………1個
生クリーム……………400g
オリーブオイル



おすすめポイント

生クリームを調節しながら野菜と炒める。

☆作り方

- ① まず、じゃがいも、玉ネギ、とり肉を食べれるサイズに切る。
- ② その間にスパゲッティをゆでる。ゆでたらオリーブオイルをかける。
- ③ 炒め終わったます、じゃがいも、玉ネギ、とり肉を生クリームと一緒にもう一度炒める。
- ④ グラタン用の容器にバターをつけてチーズを入れ、その上にます、じゃがいも、玉ネギ、とり肉、スパゲッティを入れる。
- ⑤ 一番上にチーズをのせてオーブンでこげめが付くまで焼く。

生徒の感想

作るのはむすがしかったけど富士宮で作られる、ますで料理ができ、食べたのでよかったです。

富士根南中学校
(H24 2年生)5組6班