

チーズが濃厚！ マッケンチーズ

マッケンチーズとは、アメリカの家庭料理のひとつで「マカロニ」と「チーズ」が合わさったのが名前の由来とされています。とろけるチーズで簡単に作れて大人も子どもも大満足な一品です♪



【5～6人分】

※作りやすい分量です

- ・玉ねぎ…小1/2個（100g）
- ・ウインナー…25g
- ・無塩バター…15g
- ・薄力粉…小さじ2（6g）

①

- ・牛乳…120g
- ・食塩…少々

- ・とろけるチーズ…40g
- ・マカロニ…70g

【下準備】

- ・①は合わせて計っておく。
- ・マカロニを茹でる為、鍋等に熱湯を準備しておく。

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切り、ウインナーは半月切りに切る。
- ②フライパンに無塩バターを溶かし、①を中火でしんなりするまで炒める。
- ③火を止めて薄力粉を加え、粉気がなくなるくらいまで混ぜ、①を加えさらに混ぜる。
- ④③を火にかけ、とろけるチーズを加え溶かしながら混ぜていく。
- ⑤マカロニを既定の時間通りに茹でる。（子どもの咀嚼状況によって、柔らかめでも良いです）茹で上がったら食べやすい大きさにはさみ等でカットする。
- ⑥④に⑤を加えて混ぜ、盛り付けたら完成！