チーズが濃厚! マッケンチース

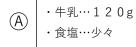
マッケンチーズとは、 アメリカの家庭料理のひとつで「マカロニ」と「チーズ」が合わさったのが名前の由来と言われています。 とろけるチーズで簡単に作れて大人も子どもも大満足な一品です♪



【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)



- ・とろけるチーズ…40g
- ・マカロニ…70g

【下準備】

- ・ A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、

 ④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!