

# カリフラワーとベーコンの豆乳グラタン

## 材 料【2人分】

|              |             |
|--------------|-------------|
| カリフラワー…1/2株  | こしょう…少々     |
| ベーコン（塊）…50g  | 小麦粉…大さじ1.5  |
| オリーブ油…大さじ1/2 | 豆乳…2カップ     |
| ニンニク…1かけ     | チーズ（ピザ用）…適量 |
| 塩…少々         | パセリ…少々      |

## 作り方

- ①カリフラワーは小房に分け、軸は皮をむいて乱切りに、ベーコンは1cm角の拍子木切りにする。
- ②熱したフライパンにオリーブ油とニンニクのみじん切りを入れ、香りが出たら①を加えなじむまで炒めて塩こしょうし、小麦粉をふり混ぜる。
- ③豆乳を加え、混ぜながらとろみがつくまで2～3分煮る。
- ④耐熱容器に入れてチーズをのせ、オーブンで焼き色をつける。仕上げにパセリをふる。

