



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	2枚
冷凍里芋	250g
水	300ml
ブイヨンキューブ	1個
薄力粉	10g
バター（食塩不使用）	10g
明治おいしい牛乳	250ml
塩	少々
パセリのみじん切り	適量

作り方

- 鍋に、水、ブイヨンキューブを入れ火にかけ、ブイヨンキューブが溶けたら、冷凍里芋を入れて煮、汁気につけたまま、冷ます。
- 別の鍋に、無塩バターを入れて、火にかけて溶かし、薄力粉を入れて焦がさないように炒める。
- 2に、温めた牛乳を少しずつ入れて、ダマができないように混ぜ合わせ、手でちぎったスライスチーズを入れて、チーズが溶けるまで混ぜ合わせ、塩で味をととのえる。
- 3の鍋に、再び温め汁気をきった里芋を入れて混ぜ合わせる。
- 皿に、4を盛りつけ、パセリのみじん切りをふる。

ワンポイント!

里芋を絡みつく絶品チーズソースで召し上がれ。