



濃厚ソースのマカロニチーズのレシピ

材料

- ベーコン 50g
- 生パン粉 15g
- マカロニ 150g
- 牛乳 400ml
- 無塩バター 25g
- 薄力粉 18g
- レッドチェダーチーズ 70g
- モッツアレラチーズ（ステッペン） 30g
- 塩 少々
- 白胡椒 少々
- ナツメグ 少々
- 乾燥パセリ 少々
- オリーブオイル

作り方

- ① ベーコンをみじん切りにします。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、ベーコンを炒めます。
- ③ ベーコンからいい感じに脂が出てきたら、生パン粉を投入します。
- ④ カリカリになるまで、じっくり炒めます。
- ⑤ ブロックのチーズを使う場合は、チェダーチーズとモッツアレラチーズをチーズグレーターでおろしておきます。
- ⑥ チーズと絡めるときに、また火が入るので、表示の茹で時間より1～2分早めに茹で上げます。硬さはお好みで調整してみてください。
- ⑦ 鍋にバターを入れ、溶けたところに薄力粉を入れます。
- ⑧ バターと薄力粉が混ざったら、火を止めます。
- ⑨ 室温にしておいた牛乳を3～4回に分けて加え、ダマにならないように混ぜていきます。

- ⑩ 牛乳を全て加えたら、塩、白胡椒、ナツメグで味付けをします。このあと少し煮詰まると、チーズの塩分もあるので、味薄いかなぐらいが丁度良いと思います。
- ⑪ 中火にかけ、トロっとしてくるまで加熱します。
- ⑫ 火を止め、チーズを加え、溶けるまで混ぜます。
- ⑬ 溶け切ったら、茹でおいたマカロニを入れ、チーズソースを絡めます。
- ⑭ 少し温めてから、器に盛りつけます。
- ⑮ カリカリに炒めておいたベーコンとパン粉をトッピングし、乾燥パセリを振りかけて完成です。

動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

美味しいを伝えるメディア

Akino Media

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/-6USqNdNWB4>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/mac-and-cheese/>