



チーズmonja

日下 徹哉

材料・分量 (4人分)

| | | | |
|-----------|-------|-------|-----|
| 玉ねぎ | 1玉 | 黒こしょう | 適量 |
| ベーコン | 60g | バター | 20g |
| 牛乳 | 400ml | サラダ油 | 適量 |
| チーズ | 40g | | |
| 小麦粉 (薄力粉) | 大さじ4 | | |
| コンソメ | 小さじ2 | | |

作り方 (時間:30分)

- ① 玉ねぎを米粒程度の大きさにみじん切りする。(1~2mm角)
- ② ベーコンを5mm角にみじん切りする。
- ③ フライパンにバターを入れ弱目の中火でこげないように炒め、水分を飛ばす。
- ④ ボウルにあら熱をとった③と牛乳、小麦粉、コンソメ、黒こしょうを入れ、よく混ぜる。
- ⑤ 熱したホットプレートに油を薄くしき、④を流し入れ、上からチーズをかける。
- ⑥ 裏にこげめがついたら完成!

セールスポイント

- ・具材を先に炒めることで、水分を飛ばし、もんじゃの具を先に焼く効果と近い効果を与えた。
- ・おこのみやきやもんじゃのように鉄板から直接食べる文化が西洋には少ないため、もんじゃの形にした。