



材料と分量 (4人分)

スモークハム	200g
ミニトマト	8個
かぶ	4個
ブロッコリー	1株
玉ねぎ	1/2個
A [水	50ml
コンソメスープの素	1個
バター	40g
小麦粉	大さじ3
牛乳	500ml
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
とろけるチーズ	100g

作り方

- ①耐熱ボウルに一口大に切ったかぶ、ブロッコリー A を入れ、ラップをして電子レンジ (600W) で5分加熱する。
- ②フライパンにバターを溶かし、みじん切りにした玉ねぎを炒め、しんなりしたら弱火にし、小麦粉をふり入れ混ぜる。
- ③②に牛乳を少しずつ入れながら混ぜ、①の蒸し汁を加え、トロトロになるまで10分程度煮て、塩こしょうで味を整える。
- ④皿に③を少量しき、①と一口大に切ったハム、ミニトマトをのせる。その上に③の残りチーズをかけ220℃のオーブンで15分～20分焼く。



スモークハム 320g

商品の特徴

厳選された豚肩ロース肉を使ったスモークハムは、オキハムのロングセラーです。塩漬けし、ゆっくり熟成させ、香り豊かにじっくり燻煙で仕上げました。まるやかでコクのある味わい深い特製ハムです。オードブル、お酒のおつまみ、チャーハンなど幅広くお楽しみ頂けます。