

もちグラタン

(2人分)



餅	4コ	マヨネーズ	大1
絹ごし豆腐	1丁	顆粒スープのもと (野菜)	小1
さけフレーク	50g		
白ねぎ	1本	塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	適量		

--- 作り方 ---

- 1 豆腐をくずし、水気をきる。白ねぎをみじん切りにする。
- 2 白ねぎと豆腐を混ぜ合わせ、さけフレーク、マヨネーズ、顆粒スープのもと(野菜)、塩・こしょうを加えて味を調える。
- 3 餅を2cm角に切り、水に通し余分な水分はきる。お皿に並べ、ラップをしレンジで1分加熱する。
- 4 温めたお餅をグラタン皿に盛り付け、2をその上からかけ、その上にチーズ乗せる。
- 5 300度のオーブンで10分ほどもしくは、オーブントースターで4～5分焼いたら完成!

