

## 🍴 🍴 餅の酒粕みそグラタン



酒粕効果で、とてもまろやかなグラタンに！

チーズ×酒粕×白みそでお酒のおつまみにもなる、大人のグラタンが出来上がり！

調理時間：20分

カロリー：451Kcal (1人分)

塩分：2.6g (1人分)

※当社の栄養表示は、各原材料の分析値、または「五訂日本食品標準成分表」に基づき算出した値の合計値です。

### ■材料(4人分)

餅[切り餅] (4枚)、ツナ缶[小] (1缶)、ほうれん草 (1束)、

しめじ (1/2パック)、炒め用バター (大さじ1)、

ミニトマト (8個)、シュレッドチーズ (60g)

▲ 酒粕・白みそ (各大さじ3)、卵黄 (1個)、

生クリーム (1/2カップ)、塩 (少々)

### 作り方

- 1 餅は半分にスライスし、フライパンで焦げ目がつくまで焼き、グラタン皿に敷く。
- 2 ほうれん草は4cm幅に切り、しめじは小房に分け、バター(大さじ1)で炒め、1の上に乗せる。
- 3 ミニトマトとツナも1の上に乗せる。
- 4 ▲をボールに合わせ、2の上にかけて、シュレッドチーズを散らし、オーブントースターでチーズに焼き色がつくまで焼く。