



## 10/18(金) とろふわ豆腐グラタン (ゆきさん)

(材料2~3人分)

- しめじ：100g
- たまねぎ：70g
- ベーコン：30g
- サラダ油：大さじ1
- 塩・こしょう：各適量
- A 絹ごし豆腐：1丁
- たまご：1個
- 片栗粉：大さじ2
- チョーコー醤油 かけしょうゆ：大さじ1
- B マヨネーズ：40g
- チョーコー醤油 かけしょうゆ：大さじ2
- すりごま：15g
- ピザ用チーズ：適量
- (仕上げ)
- パセリ(みじん切り)：少々

- ① しめじは小房に分ける。たまねぎは薄切りにして、ベーコンは細切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を加えて軽く炒め、塩こしょうをふる。
- ③ ボウルに A を入れて混ぜ合わせる。
- ④ 別のボウルに B を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ ③のボウルに②を加えて混ぜ合わせ、耐熱容器に入れて、④をかけ、ピザ用チーズをお好みの量のせる。
- ⑥ ⑤をオーブントースター(オーブン)で10~15分焼き、焼き目がついたら完成。仕上げにパセリのみじん切りをのせる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。