

QUEEN'S RECIPE from Instagram



濃厚味噌と風味豊かな
キノコのグラタン！

豆腐グラタン

材料(2~3人分)

濃厚味噌鍋のつゆ……………1袋	オリーブオイル……………大さじ1
ホワイトソース缶……………1缶(約290g)	塩、こしょう……………少々
長芋(すりおろし)……………250g	シュレッドチーズ……………40g
豆腐(絹)……………1丁	
しめじ……………1/2P	
ほうれん草……………1/2束	

作り方(調理時間:約15分)(※焼成時間約20分、豆腐の水切り約30分を除く)

- 1 ほうれん草は茹でて、根の部分を落とし3cm長さに切る。しめじは石づきを落とし、手でほぐす。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、しめじを入れて炒める。しめじに火が回ったら、ほうれん草を入れてほぐすように炒める。
- 3 豆腐は、キッチンペーパーに巻いて、重しをして30分程度水気を切り、1/2丁ずつ、8等分に切る。
- 4 濃厚味噌鍋のつゆと、ホワイトソース缶を滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- 5 耐熱容器に④を1/3しき、②、③を入れてさらに残りの④を入れ、シュレッドチーズを散らして200度のオーブンで焦げ目がつくまで約20分焼く。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・鶏だしがきいた濃厚味噌鍋のつゆ
・マメなぐらしの九州産フクユタカ大豆 絹とうふ
・4種のとろけるチーズ