

2/8 (木) 味噌じゃがグラタン (久保 桂奈さん)

1人分738kcal

(材料2人分)

じゃがいも(正味) : 150g

オリーブオイル : 大さじ1

A { 牛乳 : 60ml
味噌 : 20g

厚揚げ : 1丁

ベーコン(ロング) : 4枚

スライスチーズ(とろけるタイプ) : 4枚

ピーマン : 2個

パン粉 : 5g

- ① ジャがいもは皮をむいて3mm厚さの薄切りにする。
- ② 厚揚げはキッチンペーパーに包んで重石をし、30分ほど水切りして、4枚にスライスする。
- ③ ベーコンは2等分して、ピーマンは種ごと輪切りにする。
- ④ フライパンにオリーブオイルを熱し、①のじゃがいもを炒め、全体に火が通ったら、Aを混ぜ合わせて溶かしたものを加え、トロットとするまで煮詰める。
- ⑤ グラタン皿に②の厚揚げを2枚敷き、上に③のベーコンを2枚のせて、その上に④を重ねてチーズを2枚のせ、③のピーマンをのせる。同様にもう一段重ねて、最後にパン粉をかける。
- ⑥ ⑤を180度に熱したオーブン(オーブントースター)で15分焼く。

レシピは、NBC本社・佐世保・NBC学園・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。<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。
<郵送>は、82円切手を貼った封筒を同封の上、宛先〒850-8650 NBC『あっ!ぷる』料理レシピ係まで。