



1/6 (水)

## お煮しめの残りで～和風グラタン

(材料)

煮しめ：あるだけ

豆腐：1/2～1 丁

A { おろし山芋：大さじ2程度  
豆乳：100ml  
味噌：大さじ2  
マヨネーズ：大さじ1  
砂糖：大さじ1

溶けるチーズ：お好きな量

小ねぎ：適量

- ① 豆腐は水切りし、山芋はおろしておく。
- ② ボウルに A を入れて混ぜ、豆腐の半量も合わせてソースにする。
- ③ 耐熱皿にバターを塗り、煮しめと食べやすい大きさに切った豆腐を並べ、②のソースをかける。
- ④ 溶けるチーズを乗せてオーブンで焼く（200℃で 10～15 分）。
- ⑤ 小ねぎの小口切りを振って完成。

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/>でもご覧になれます。