
2/12 (金) カブの豆腐グラタン (佐藤 利恵さん)

(材料2人分)

カブ(葉付き) : 1個

ベーコン(厚切り) : 120g

絹ごし豆腐 : 1丁

サラダ油 : 大さじ1

塩こしょう : 少々

A { 味噌 : 大さじ1
砂糖 : 小さじ2

ピザ用チーズ : 30g

- ① カブは皮をむき、縦半分に切って、5mm厚さの半月切りにする。カブの葉と茎は2~3cmのざく切りにする。ベーコンは厚さ1cmで2~3cm幅に切る。
- ② 豆腐はしっかり水切りする。(キッチンペーパーに包んでレンジで3分加熱すると早く水切りができる)。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、①を加えて炒める。カブが透き通ってきたら、塩こしょうをふる。
- ④ ②の豆腐をボウルに入れて、泡立て器で滑らかになるまで混ぜ、Aを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ⑤ グラタン皿に、③を入れ、④を上にかけて、ピザ用チーズをのせる。
- ⑥ オーブントースターに⑤を入れて、高温で10分ほど焼き、チーズに焼き色がついたら完成。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。