

12/24 (金) ゆでたまごとツナの長芋ドリア (YUMIKOさん)

(材料2人分)

長芋：250g

A {
コンソメ顆粒：小さじ1
マヨネーズ：大さじ3
塩・こしょう：各少々

たまねぎ：1/3個

ツナ缶：1缶

{
ごはん：2膳分
バター：20g
塩・こしょう：各少々

ゆでたまご：2個

飾り野菜：適量

(ピーマン・星型茹でにんじんなど)

粉チーズ・パン粉：各適量

刻みパセリ・パプリカパウダー：各適量

- ① 長芋は皮をむいて、ざく切りにして、破れにくいビニール袋に入れ、麺棒などでたたいて細かくつぶす。
- ② たまねぎは薄切りにして耐熱皿に入れ、レンジでしんなりするまで加熱する。ゆでたまごは食べやすい大きさに切る。
- ③ ごはんにバターを入れ、よく混ぜて溶かし、軽く塩・こしょうをして、グラタン皿に広げ入れる。
- ④ ①の長芋に、Aを加えてよく混ぜ、汁気を切ったツナ缶と②のたまねぎを加えてフワッとなるまでよく混ぜる。
- ⑤ ③のご飯の上に、②のゆでたまごを散らして、④を均一にかけ、飾り野菜をのせて、粉チーズ・パン粉をふり、230℃のオーブンでこんがり焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ ④が焼き上がったら、刻みパセリとパプリカパウダーを振る。

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。