



1/18(火) はんぺんの明太マヨグラタン

(材料)

はんぺん：1 枚

明太子：1 腹

マヨネーズ：大さじ1～2

牛乳：大さじ3

溶けるチーズ：適量

バター：適量

塩こしょう

ブラックペッパー

青のり

① はんぺんをビニール袋に入れ、最初は大きくつぶす。

② バターを塗った耐熱皿に①の 2/3 量ほどを並べる。

③ 残りのはんぺんはソースに合わせるために、もっと細かくつぶす。

④ ボウルに明太子をほぐし、マヨネーズと②牛乳、塩こしょうを入れて滑らかに混ぜる。

⑤ ②に④をかけ、溶けるチーズをのせてオーブントースターで焼く。

⑥ ブラックペッパーを挽き、青のりを振る。

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。