

餅チーズグラタン




材料（4人分）

切り餅	… 4個
鶏もも肉	… 200g
ブロッコリー	… 1/2株
タマネギ	… 小1/2個
ニンニク	… 1片
オリーブ油	… 大さじ2
ピザ用チーズ	… 100g
A トマト缶	… 1缶
固形スープの素	… 1/2個
酒	… 大さじ2
ローリエ(あれば)	… 1枚
塩	… 小さじ1/2
コショウ	… 少々

作り方

- 1) 切り餅は半分に切り、鶏もも肉は一口大に切る。
- 2) ブロッコリーは小房に分け、さっと茹でる。タマネギとニンニクは、みじん切りにする。
- 3) 鍋にオリーブ油を熱し、②のタマネギとニンニクを弱火で4~5分炒める。
- 4) ③に①の鶏もも肉を入れ、色が変わったらAを加えてトマトをつぶしながら約10分煮る。
- 5) グラタン皿に餅とブロッコリーを入れて④をかけ、チーズをのせる。オーブントースターで10~15分焼き、餅がやわらかくなったらできあがり。

ワンポイント!



マカロニの代わりにお餅を使うよ！
とろ〜り溶けたお餅とチーズがトマトソースと相性抜群！

