

♪ エコアのガスでうまがもん〜♪

グリル料理

キムチチーズグラタン



材料：2人分

- A. 豆腐3パック入り・・・2パック
- A. ブロッコリー・・・80g

キムチダレ

- B. キムチ・・・140g
- B. 牛乳・・・大さじ2
- B. マヨネーズ・・・小さじ4
- B. とろけるチーズ・・・20g



- ① A 豆腐とブロッコリーを一口大にカットし、塩ひとつまみを入れた熱湯で下茹でする。ザルに上げて水気を切る。



- ② キムチを粗く刻む。



- ③ ボウルに B キムチダレの材料を混ぜ合わせる。この時、チーズは半分残しておく。



- ④ ココット又はグラタン皿に①の豆腐とブロッコリーを並べる。



- ⑤ B のキムチダレをかけ、残りのチーズをのせる。



- ⑥ グリルの中火で5～6分間焼く。

ポイント

ガス台のグリル機能でココットを選ぶと自動で温度調整して焼き上がり時間を設定してくれます。