

季節の野菜のコーンクリームグラタン



kewpie 

材料(2人分)

じゃがいも	2個
ブロッコリー	1/2株
ソーセージ	3本
ピザ用チーズ	適量
サラダクラブ 北海道コーン (クリーム)	1袋(150g)

作り方(調理時間15分)

- 1.じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(500W)で約6分30秒加熱し、皮をむいて1cm幅に切る。
- 2.ブロッコリーは小房に分け、茎は厚めに皮をむいて1cm幅に切る。ラップをかけ、レンジ(500W)で約1分30秒加熱して水にとり、水気をきる。
- 3.耐熱容器に①、②、斜め薄切りにしたソーセージを盛り、コーンクリームとピザ用チーズをかけ、オーブントースターで焼き色がつくまで加熱する。

