

豆腐グラタン



材料 (3~4人分)

豆腐 (木綿・絹どちらでも可)

1丁

A	だしつゆ (原液)	大さじ 1 弱
	しょうゆ	小さじ 2
	白みそ (甘いもの)	大さじ 2 弱
	たまねぎ	1/4 個
	しめじ	1/2 房
	ほうれん草	2 房
	とろけるチーズ	適量
塩・コショウ	適量	

作り方

- ① 豆腐は適当な大きさに切り、レンジに (3~4分) かけ水気を切っておく。
- ② ①を潰してなめらかになるまで混ぜる。
- ③ たまねぎ、しめじ、ほうれん草を適当な大きさに切り、塩コショウをしてラップをかけ、レンジで2分程加熱する。
(野菜の水気を切る)
- ④ ②に[A]の調味料と③を加え、よく混ぜる。
- ⑤ 耐熱皿に盛りチーズをかけ、オーブントースターで7~8分位焦げ目をつけるように焼く。