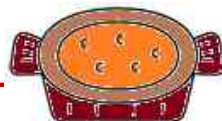


発見！カレーを焼くと香ばしい



焼きカレーグラタン

【材料】 大人2人分、こども1人分

- | | | | |
|-----------|------|---------------|-------|
| ・ マカロニ | 150g | ・ 残ったカレー | 3人分 |
| ・ ブロccoli | 1/2株 | (またはレトルトカレー | 3パック) |
| ・ しめじ | 1パック | ・ とろけるスライスチーズ | 3枚 |
| | | ・ 卵 | 2個 |

【作り方】

ブロッコリーは小房に分け、しめじはほぐしておく。卵は溶いておく。
マカロニを茹でる。最後の方でブロッコリー、しめじも一緒に茹でる。
(茹でている間にカレーを温めておく。)

耐熱皿にマカロニを分ける。その上にカレーをかけ、しめじ、
ブロッコリー、チーズをのせる。最後に卵をかける。

トースターでチーズが溶けるまで焼く。(1000w 8~10分)
オーブンの場合(200 6分)



- ・ 多目に作ったカレーの活用法として。
- ・ スパゲティーを半分に折って茹でてもOK。もちろんご飯でも美味しいです。
- ・ 卵がカレーをまろやかに仕上げます。
- ・ コーン、ミックスベジタブルなどをのせると彩りがよくなります。

平成25年3月号

