

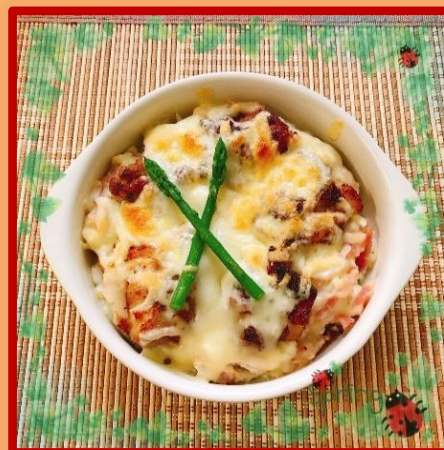
香味野菜の

マッシュユグラタン

日本食研 香味野菜パン粉焼

材料: 上記の味付け肉	1p
(若鶏・豚つくね、若鶏もも肉味付け)	
A マッシュポテトの素	80g
お湯	240cc
牛乳	140cc
マヨネーズ	大さじ2
玉ねぎ	1個
ベーコン	約50g
とろけるチーズ	適量
茹でたアスパラ	適量

- ① 玉ねぎはスライス、ベーコンは細切りにする。
- ② 1cm位の油で味付け肉を揚げ焼きする。
- ③ ②のフライパンの余分なパン粉と油を軽く拭き取り、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ④ Aの材料を混ぜマッシュポテトを作る。
- ⑤ マッシュポテトに炒めた③を混ぜ、耐熱容器に盛り、味付け肉を盛り付け、とろけるチーズをのせ茹でたアスパラを飾り付けオーブントースターで3~5分焦げ目がつくまで焼いて出来上がり！(マッシュポテトの柔らかさは好みで調節してください。)



つくねも！

