

白身魚の豆腐グラタン

材料(4人前)

まがれい	4切れ
絹豆腐	1/2丁
卵	1個
固形コンソメ	小さじ1
ピザ用チーズ	60グラム

作り方

- ① 卵を溶きほぐす。
- ② 豆腐を泡立て器などで崩し、滑らかにする。
- ③ ①の卵とコンソメを②に加え、よく混ぜる。
- ④ 耐熱の容器に水気を切ったかれいを入れ、③をかける。
- ⑤ ④の上にチーズをかけ、予熱したオーブンで 200℃
10分で焼く。

魚に火が通り、チーズに焼き色が付いたら完成です♪