



白身魚の豆腐グラタン

材料(4人分)

- カレイ 4切れ
- 絹豆腐 1/2丁
- 卵 1個
- コンソメ 5g
- ピザチーズ 60g

作り方

- ①絹豆腐・卵・コンソメ をブレンダーなどで、なめらかになるまで混ぜて、豆腐ソースを作る。
- ②天板にカレイを並べ、①のソースをかけ、チーズをかける。
- ③200℃に余熱したオーブンで20分くらい焼く。カレイに火が通って、チーズに焼き色が付いたら出来上がり！