



春らしい彩りのグラタンに心うきうき! 食卓が和みます。

材料(4人分)

調理時間40分
カロリー-1人分378kcal

キャベツ 1/4個
ベーコン 4枚
ゆで卵 4個
チーズ(ピザ用) 80g
パン粉 大さじ2
バター 10g

(A) 塩 小さじ1/4
オリーブ油 少々
水 少々
(B) ホワイトソース缶 . . 1缶(290g)
牛乳 200ml

作り方

- ① キャベツは大きめの一口大に、ベーコンは2cm幅に切る。ゆで卵は、半分に切っておく。
- ② ココットダッチオーブンにキャベツとベーコンを入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ボウルにBを入れてダマがなくなるまで混ぜ、②に加えて平らにする。
- ④ ③にゆで卵をのせてチーズとパン粉をかけ、バターをのせる。蓋をして、グリルに入れる。
- ⑤ ココットダッチオーブン[グラタン]を選択し、点火する。手動の場合は、ココットダッチオーブンを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。