

Recipe  
**13**

# 豆腐の肉味噌グラタン



## 材料〈4人分〉

豆腐……………300g  
シュレッドチーズ……………200g  
豚ひき肉……………100g  
味噌……………100g  
上白糖……………50g  
サラダ油……………適量

## つくり方

- 1 豆腐は縦3等分にし、あらかじめ水けをきっておく。
- 2 鍋を火にかけてサラダ油を熱し、豚ひき肉を炒める。味噌、上白糖を加え、よく練り混ぜながら炒める。
- 3 グラタン皿に1の豆腐を入れ、2の肉味噌を全体に塗るように載せる。シュレッドチーズを散らし、200度のオーブンで約10分焼く。



十勝幕別温泉  
グランヴィリオホテル  
安田 敏彦シェフ

十勝平野を見下ろす丘の上のホテル。レストランでは地産地消にこだわったバイキングメニューを提供。四季折々の地元食材を使用した料理を堪能できます。



HP