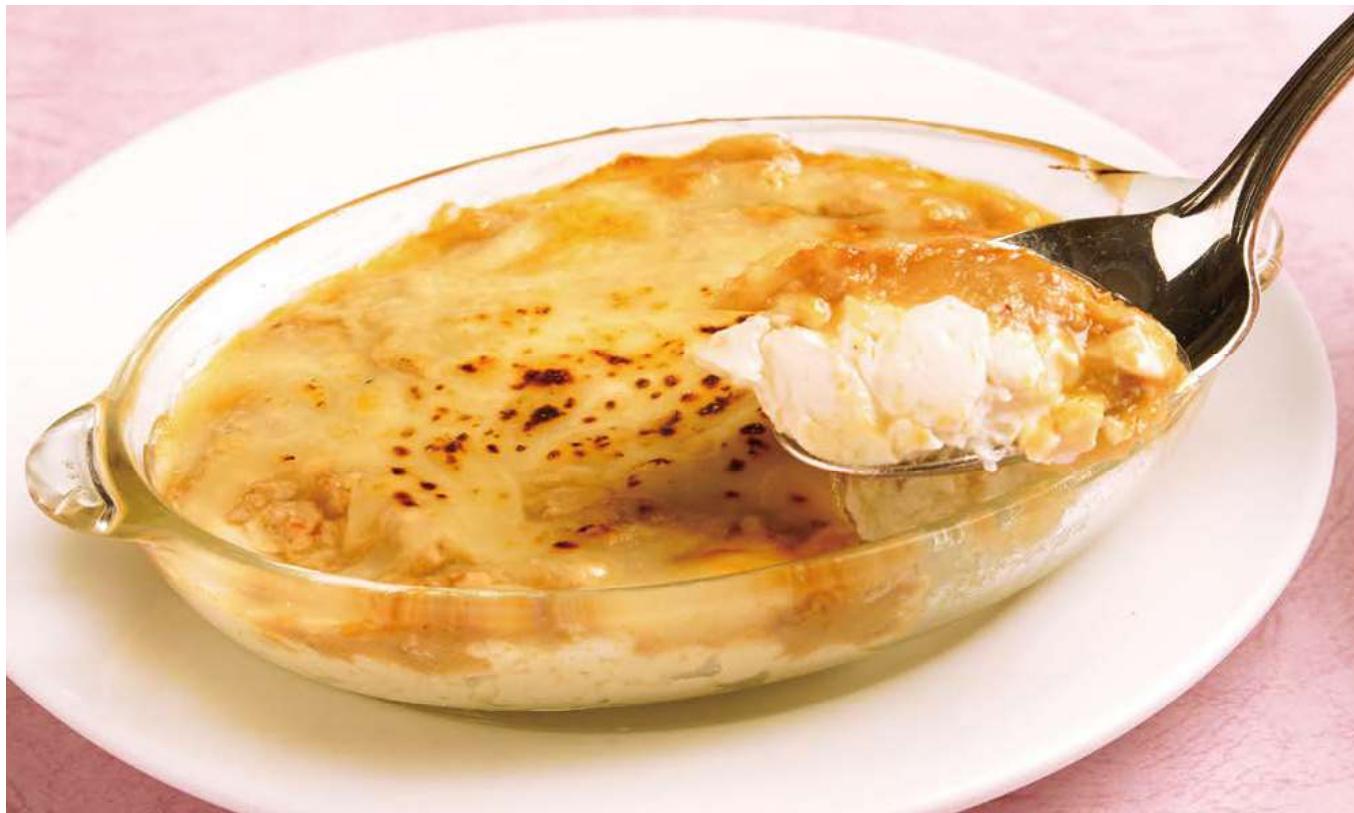


Recipe
13

豆腐の肉味噌グラタン

食材掲載

豚肉 P36



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。



H P