みんなであいしく地産地消

みそやの台所

かんたんレシピ vol.018

★今回の材料のうち、ブロッコリー・牛乳・バターを地元産素材で調理しました！

★調味料のうち味噌はとべやの味噌を使用しています。

～味噌を使って～ ブロッコリーの味噌マヨグラタン

【材料(4人分)】

ブロッコリー…… 1株
とろけるチーズ…… 5・6枚
　又はピザ用チーズ…… 100g位
味噌…… 大2
マヨネーズ……大4
牛乳 …… 1/2カップ
塩コショウ……少々

■レシピ提供■
手造り味噌のとべや
『にこにこ通信』より
戸邊 郁恵 様

◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆

とべやの手造り味噌教室は
12月から6月まで実施します

◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆

●作り方●

[1] ブロッコリーは小房に分け、茎は皮をむいて薄切りにして、硬めに茹でておく

[2] 味噌、マヨネーズを混ぜて、牛乳でのばし、塩コショウで味を整える

[3] 耐熱皿にサラダ油かバター(分量外)を薄く塗り、[1]を入れ[2]のソースをかけて、チーズをのせる

[4] オーブントースターで焼き色がつくまで焼いたら、できあがり。