

ブロッコリーのスピードグラタン風

パンにはさんで朝食にも！
すべて粗くつぶして、マヨネーズと混ぜればポテトサラダ風に☆



材料（2人前）

<input type="checkbox"/> メークイン	2玉
<input type="checkbox"/> ぶなしめじ	1/2株
<input type="checkbox"/> ブロッコリー	1/2株
<input type="checkbox"/> ベーコン	お好きな量
<input type="checkbox"/> カルボナーラパスタソース	1袋
<input type="checkbox"/> チーズ	お好きな量

作り方

調理時間： 20 分

- ① メークインは3cmくらいの輪切り、ブロッコリーは食べやすい大きさにカットして、別々にレンジで加熱する。
- ② ぶなしめじは石づきを落とし小分けにし、ベーコンは短冊に切る。
- ③ フライパンにぶなしめじ、ベーコンを入れ炒めた後、レンジで加熱したメークインとブロッコリー、カルボナーラソースを入れ軽く炒める。
- ④ グラタン皿にすべてを移し、チーズをかけて、チーズに焦げ目がつくまでオーブンで焼く。