



【豆腐のミートソースグラタン】



材料(2 人分)	分量
木綿豆腐	1 丁 (約 300g)
冷凍ほうれん草	50g
コーン缶	15g
市販のミートソース	1 袋 (290g)
スライスチーズ (とけるタイプ)	2 枚 (36g)
オリーブ油	適量

作り方

1. 耐熱皿にオリーブ油を薄く塗り、ミートソースを半量しき広げる。
2. 1cm ほどの厚さに切った豆腐をミートソースの上に並べる。
3. 2.の上に冷凍ほうれん草とコーン缶をのせ、さらに残りのミートソースをかける。
4. スライスチーズをのせ、余熱しておいたオーブントースターで、チーズに焦げ目がつくまで 15 分ほど焼く。

