

あけてビックリ!

簡単シチューグラタン♥



※写真はイメージです。

材料(4人分(2個分))

ブルまたは食パン1斤
(カット無し).....2個
サラダマカロニ(乾燥).....60g
ほうれん草.....2株(40g)
ぶなしめじ.....1/2袋(50g)

トマト.....2個
マーガリン.....20g
シチュー屋シチュー.....2箱
とろけるチーズ(ピザ用)
.....80g
乾燥パセリ.....適量

作り方

インパクト大!

切るとカラフルな層が現れる、映えレシピです!

- 1 ブールパンの上部1/4を横にカットし、中身をくり抜く。
- 2 サラダマカロニを規定時間茹でる。
- 3 オーブンを200℃に予熱する。
- 4 ほうれん草は4cmの長さに切り、ぶなしめじは石づきを除いてばらす。
- 5 フライパンにマーガリンを入れて熱し、④を入れて炒める。しんなりとしてきたらシチュー屋シチューと②を加えて混ぜ、温まったら火を止める。
- 6 トマトを湯むきして中身(種の部分)をくり抜き、⑤をいっぱいまで流し込む。
- 7 ①の中に⑥を入れ、隙間に残りの⑤を流し入れる。とろけるチーズを上のにのせ、①でくり抜いたパンを細かく刻み、上からふりかける。
- 8 オーブンでこんがり焼き(200℃、10分)。お好みで乾燥パセリをふりかけて完成。

