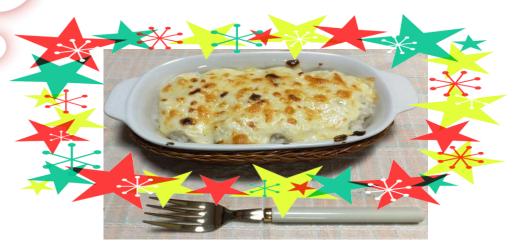
洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



簡単♪さっぱりドリア

「お腹すいたー! 何かない?」の声にすぐにこたえる事が出来る一品



料

(グラタン皿 2個分)

牛乳. 400cc 米粉(稲穂ゴールド) 大さじ3 固形コンソメ 1/2 個 塩こしょう 小々 とろけるチーズ 大さじ2

とろけるチーズ(トッピング用) お好みの量(約大さじ 4~6) ご飯 お茶碗 2 杯分(約 300g)

作 方

- 1. 鍋に牛乳と米粉を入れて混ぜ、米粉をよく溶かす。
- 2. 固形コンソメを砕き入れ、塩こしょう、とろけるチーズ大さじ2を入れて混ぜる。
- 3. 2 を弱火にかけ、とろみが付くまで木べらでかき混ぜる。
- 4. グラタン皿にご飯を入れて、その上に3を平らに乗せ、とろけるチーズをお好みの分量だけちりばめる。
- 5. オープントースターなら1,000W 5分、オーブンなら240℃ 6分を目安に軽く焦げ目をつけたら出来上がり。



レシピ作成: (株) ミルズカトウ No. 306



アレンジ

お好みの具をトッピングする事で、 ドリアがバージョンアップするよ!!

☆ハムとコーン

☆エビや貝でシーフードドリア

☆鶏肉とマッシュルームのチキンドリア

☆ご飯の替わりにパンでも美味しい



