

長芋のたらこドリア



▼材料（2人分）

- たらこ …2 腹
- 長芋 …300g
- 卵 …1 個
- ご飯 …茶碗 2 杯分
- クリームチーズ …50g
- ピザ用チーズ、パン粉、パセリ …各適量
- バター …大 3
- A：
 - ・生クリーム …50cc
 - ・コンソメスープ …50cc

▼作り方

- ① たらこをほぐし、Aに混ぜる。
- ② 長芋をすり鉢ですり、①を少しずつ混ぜ、卵を加える。
- ③ グラタン皿にバター（大 2）で炒めたご飯を敷き、クリームチーズを角切りにしたものをのせる。
- ④ ②を流し込み、上にピザ用チーズとパン粉をふって、高温のオーブンで焼き色が付くまで焼き、刻みパセリをふる。