

餅の白葱グラタン



▼材料（2人分）

- 餅 …4個
- 絹ごし豆腐 …1丁
- 鮭フレーク …50g
- 白葱 …1本
- ピザ用チーズ …適量
- A：
 - ・マヨネーズ …大1
 - ・コンソメ顆粒 …小1
 - ・塩、こしょう …少々

▼作り方

- ① 絹ごし豆腐はザルにとり、手でほぐして水切りをする。
- ② 白葱をみじん切りにしたもの、鮭フレーク、Aを混ぜる。
- ③ 餅は2cm角に切って水で濡らし、耐熱皿に入れてラップをし電子レンジに1分かける。
- ④ 上にピザ用チーズをのせて高温のオーブン（またはオーブントースター）で焼き色が付くまで焼く。