



※写真はイメージです。

ベーコンやチーズのうま味と塩味がほど良くパンにからまる！ ベーコンと春キャベツのパンングラタン

材 料 (4人分)

ベーコン	4枚
春キャベツ	4枚(200g)
食パン(6枚切り)	4枚
卵	4個
ピザ用チーズ	100g
塩・バター	各少々

作り方

1. ベーコンは2~3cm幅に切る。
2. キャベツの葉は2cm幅に、茎は細切りにして耐熱皿に入れ、軽く塩を振ってラップをかけ、電子レンジ(500W)で3分程加熱するか、かた目にゆでる。
3. 食パンは1枚を16等分の角切りにする。
4. グラタン皿にバターを塗り、3を並べてチーズの半量を散らし、2、1、残りのチーズの順にのせ(まん中は少しへこます)、まん中に卵を割り入れてオーブントースターで8分程焼く。