



※写真はイメージです。

隠し味の粉チーズでおいしさアップ!

ブロッコリーとえびのマヨネーズ焼き

隠し味の粉チーズでおいしさアップ!

ブロッコリーとえびのマヨネーズ焼き

材 料 (4人分)

ブロッコリー(大).....1株

むきえび.....150~160g

塩・こしょう・バター.....各少々

A [マヨネーズ.....1/2カップ

粉チーズ.....大さじ2

作り方

1. ブロッコリーは小房に分け、塩を加えた熱湯で2分程ゆで、ざるに上げて塩、こしょうを振る。
2. えびは熱湯でサッとゆで、ざるに上げて塩、こしょうを振る。
3. Aを混ぜ合わせる。
4. 耐熱器の内側にバターを塗り、1と2を入れて3をかけ、オーブントースターでマヨネーズに焼き色がつくまで8~10分程焼く。