

## 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。