

濃厚胡麻とうふのうにグラタン

～うにと濃厚胡麻とうふ！ホワイトソースも加わりまるやかな味のハーモニー～



使用商品：胡麻濃厚金ごまとうふ 50g

胡麻濃厚黒ごまとうふ 50g

胡麻濃厚白ごまとうふ 50g

<材料> 4人分

濃厚胡麻とうふ(3種)	3個
ほうれん草	1/2束
醤油	少々
うに	4切れ
練りうに	大さじ2
ホワイトソース缶詰	1缶
牛乳	50cc
塩コショウ	少々
ピザ用チーズ	40g
きざみパセリ	少々

<作り方>

1. 濃厚胡麻とうふは4つに切る。
2. ほうれん草は色よくゆで、4cmに切り、醤油少々をふる。
3. 小鍋にホワイトソース缶詰と牛乳を入れ弱火でよく混ぜながらさっと煮、塩こしょうで味を整える。
4. 器にほうれん草を敷き、1.をのせ、練りうにを散らし、3.のソースをかけ、生うにとピザ用チーズ、刻みパセリをのせ、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。