

# ロールパンでグラタン風 レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



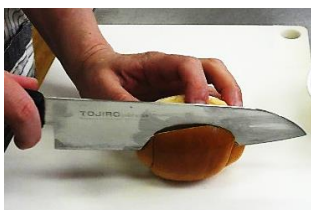
<料理レシピ (材料：4人分) >

- ロールパン 8個
- ブロッコリー 1/2株
- ウインナー 4本
- ミックスベジタブル (解凍) 適量
- 又は
- コーン (缶) 小1缶
- ピザ用チーズ 80g

<作り方>



① 材料を用意する。



② ロールパンの表面を切り取る。



③ 中をスプーン等できり抜き、軽く押えてくぼみをつける。



④ ブロッコリーは小房にゆで、ウインナーは小口切りにする。



⑤ ブロッコリー、ミックスベジタブル (コーン) は水気を切っておく。



⑥ ウインナー、ブロッコリー、ミックスベジタブル (コーン) を③に詰める。



⑦ ⑥にピザ用チーズをのせる。



⑧ オーブン (オーブントースター可) で焦げ目が付くまで焼く。



⑨ 焦げ目がついたら取り出して、盛り付けたら出来上がり。

※ ③できり抜いたパンは、お皿にのせてチーズやマヨネーズをかけてオーブンで焼くと無駄なく作ることができます。