

とろ〜りたまごがおいしい! 夏に食べたい簡単グラタン

ズッキーニとウインナーのたまごグラタン



■材料〈4人分〉

ズッキーニ(緑・黄色)……………各1本
 ウインナー……………8本
 たまねぎ……………1個
 ホワイトソース缶詰…1缶(約290g)
 牛乳……………100ml
 バター……………15g
 たまご……………4個
 粉チーズ……………大さじ2
 パン粉……………大さじ2

■作り方…調理時間約20分

- ①ズッキーニは5mm幅の輪切り、たまねぎはうす切りにする。
- ②ウインナーは5mm幅のななめ切りにする。
- ③ホワイトソース缶詰・牛乳を合わせておく。
- ④フライパンにバターを入れ中火で熱し①のたまねぎ・ズッキーニ・②の順に加え、たまねぎが透き通るまで炒める。
- ⑤④に③の半量を加える。
- ⑥⑤を耐熱皿に均等に入れ、残りのホワイトソースをのせる。中央を少しくぼませ、たまごを1個ずつ割り入れる。
- ⑦⑥に粉チーズ・パン粉をふりかけ、オーブントースターで約10分焼き、こんがり焼き色がついたらできあがり。

1人あたり:420kcal



・ウインナーの種類によって塩味が変わってきますので、様子を見ながら調整してください。
 ・オーブントースターで焼かない場合は、たまごを温泉たまごにして、粉チーズ・パン粉をバターで炒めたものの上にふりかけると、さっぱりといただけます。

この街に、あってよかった。

