

食材2つだけ!

冷凍ピラフ

×

卵

## 冷凍ピラフとホワイトソース缶で手間いらず とろ〜り卵のドリア

材料 (2人分)

冷凍ピラフ …… 1袋(450g)

ドライパセリ …… 少々

卵 …… 2個

ホワイトソース …… 1缶(290g)

粉チーズ …… 適量

### 1 ピラフを温める

冷凍ピラフは袋に記載された要領で温める。

### 2 トースターで焼く

耐熱皿2つに1を半量ずつ入れ、ホワイトソースを半量ずつかける。中央に少しくぼみを作り、卵を割ってのせる。粉チーズをふり、750Wのトースターでこんがり色づくまで焼く(8分程度)。仕上げにドライパセリをふる。

調理時間

10分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索