

食材2つだけ!

長芋

×

卵



調理時間

15分

とろとろ食感にハマること間違いなし

長芋のふわとろ焼き

材料 (2人分)

卵 …………… 1個

白だし …………… 大さじ1

長芋 …………… 7cm程度(200g)

ピザ用チーズ …………… 適量

サラダ油 …………… 小さじ2

1 下準備

長芋は皮をむき、ボウルにすりおろす。卵と白だしを加え、よく混ぜる。

2 焼く

スキレットやグラタン皿にサラダ油を塗り、1を流し入れ、チーズをふる。アルミホイルをかぶせて蓋をし、魚焼きグリルで7分(トースターの場合は750Wで約10分)焼く。アルミホイルを外し、良い焼き色がついたら火を止める。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索