

アスパラガスのグラタン ミモザ風

使用商品

ハインツ 300g かけて焼くだけホワイトソース

材料

- 30g ハインツ かけて焼くだけ
ホワイトソース
- 5本 グリーンアスパラガス
- 15g ピザ用チーズ
- 1/2個 茹で卵
- 適量 黒挽こしょう

作り方

※オーブンは200℃に温めておく

1. グリーンアスパラガスは下茹ですておく。茹で卵は細かく刻んでおく。
2. 耐熱皿にグリーンアスパラガスを盛り、ハインツ かけて焼くだけホワイトソースをかけ、ピザ用チーズを散らし、オーブンに入れて色よく焼く。
3. 潰した茹で卵を添え、黒挽こしょうを振る。

