

オマールビスクの ドフィノア

1 人前

使用商品

ハインツ 360g キューブソース オマールビスク
ハインツ 1,500g グラタンドフィノア



材料

- 1個 ハインツ キューブソース オマールビスク
- 30ml 牛乳
- 100g ハインツ グラタンドフィノア
- 20g ソテードオニオン
- 適量 タイム
- 3尾 むきエビ (ボイル)
- 2個 ミニトマト (1/2カット)

作り方

1. ハインツ キューブソース オマールビスクと牛乳を合わせ、温めて溶かす。
2. グラタン皿やスキレットにソテードオニオンを敷き、ハインツ グラタンドフィノアをおく。
3. むきエビとミニトマトを散らして①をかけ、タイムを散らす。
4. 180°Cのオーブンで5~10分かけて焼き上げる。

備考

甲殻類の濃厚なソースのため、水分の多いトマトや香りの強いハーブとの相性抜群です。ハインツ グラタンドフィノアを使えば並べて焼くだけで簡単にポテトグラタンに仕上がります。