

# 豆腐とチーズのグラタン

使用商品 豆乳びじん シーザードレッシング



調理時間  
(目安) 15分

## 料理特徴

とろっと溶けたチーズと絹ごし豆腐の滑らかな口当たりが絶妙な、野菜たっぷりのレンジメニューです。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
絹ごし豆腐	150g		
かぼちゃ	80g		
ブロッコリー	40g		
トマト	中1個		
チーズ(ピザ用)	30g		
シーザードレッシング	大さじ2		

## 作り方

- ①絹ごし豆腐は一口大に切ってキッチンペーパーに包んでレンジで軽く温め(目安:600w、1分)、水をきる。
- ②かぼちゃは5mm厚さの一口大、ブロッコリーは小房に分け、レンジで加熱する(目安600w、3分)。
- ③②に①・角切りにしたトマトを入れてシーザードレッシングをかけ、チーズを散らしてレンジで加熱する(目安:600w、1分30秒)。チーズが溶ければ出来上がり。