ブロッコリーとチーズのケークサレ



調理時間	約50分
カロリー	1956kcal(1台分)

材料	(ダッチオーブン1台分)
サラダ油	100g
粉チーズ	40g
プロセスチーズ	70g
ブロッコリー	100g
(A)	
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	4g
卵	2個
塩	4g

作り方

1. プロセスチーズは1cm角のサイコロ状に切り、ブロッコリーは小房に分ける。
2. ボウルにAを混ぜ合わせ、サラダ油を少しずつ混ぜながら入れ、粉チーズも加える。
3. (2)に(1)を混ぜ合わせる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(3)を流し入れて蓋をしてグリルに入れる。
5. ケーキ/パンモード強めを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。

人気のケークサレで季節の野菜を楽しみましょう。