鶏と卵の親子グラタン



調理時間	約30分
カロリー	506kcal(1人分)

材料	(2人分)
鶏ムネ肉	1枚(約200g)
塩	少々
粒マスタード	大さじ1
ゆで卵	4個
ピザ用チーズ	30g
パセリみじん切り	少々
(A)	
味噌	大さじ2
みりん	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
おろしニンニク	1/2片分

作り方

1. 鶏ムネ肉は1口大のそぎ切りにして、塩、粒マスタードで下味をつける。
2. ゆで卵は輪切りにする。
3. ダッチオーブンSに(1)の鶏肉と(2)のゆで卵を交互に並べる。
4. Aを混ぜ合わせて(3)にかけ、ピザ用チーズを散らす。
5. (4)をグリルに入れ、両面焼グリルの自動モード・グルメ・グラタン標準を選択し、点火する。手動の場合、上火弱、下火強で10分焼く。
6. 焼き上がったらパセリみじん切りを散らす。

マヨネーズがおいしいソースに大変身和風味が新鮮なグラタンです。 ※直火対応の耐熱皿をご利用ください。今回は、グリルプロダッチオーブンS((株)ミヤオカンパニー製)を使用しています。