

## 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。