しそとしょうがが香るかにみそのドリア



調理時間 45分

材料 (4人分)

ごはん	400ｇ
紅生姜	20ｇ
しその葉	8枚
バター	10ｇ
塩、コショウ	各少々
ホワイトソース缶	約300g
生クリーム	大さ2
かに（上身）	120ｇ
かにみそ	50ｇ
チーズ（ピザ用）	60ｇ

作り方

1. ボウルにごはん、細かく切った紅生姜、しその葉、バターを入れてよく混ぜ、塩、コショウをする。
2. 別のボウルにホワイトソース、生クリーム、かに、かにみそを入れてよく混ぜる。
3. ココットに(1)を入れ、(2)を全体に流し入れ、チーズを全体にのせ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。