

鮭とほうれん草のマヨネーズグラタン



作りかた

1. 生ざけは塩、こしょうをする。ほうれん草は洗ってラップで包み
012 下ゆで葉・果菜 で加熱して水に取り、水けを切って絞り、食べやすい長さに切る。
2. グラタン皿に①、コーンを入れてマヨネーズで線描きする。
3. テーブルプレートに②を並べ、中段に入れ 185 鮭とほうれん草のマヨネーズグラタン で加熱する。

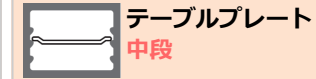
加熱の目安

加熱：約18分

1回に作れる分量

1～4人分

使用付属品



カロリー

292kcal

塩分

1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
生ざけの切り身(1切れ約100gの物)	1切れ	2切れ	3切れ	4切れ
塩	少々	少々	少々	少々
こしょう	少々	少々	少々	少々
ほうれん草	1/4束(約60g)	1/2束(約120g)	3/4束(約180g)	1束(約240g)
キューピーマヨネーズ	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
コーン(缶詰)	50g	100g	150g	200g

鮭とほうれん草のマヨネーズグラタンのコツ

1人分は

作りかた①のほうれん草はオートメニューで加熱できません。レンジ 500W 約1分 で加熱します。

作りかた②の線描きは

太めに線描きします。線の太さによって、焼き色が異なります。

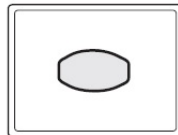
容器は

金属製・ホーロー製の容器は使わない。耐熱性の陶器・磁器か耐熱ガラスのグラタン皿を使ってください。

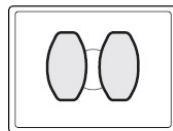
焼くときの皿の置きかたは

以下のように中央に寄せて並べてください。

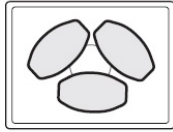
1人分



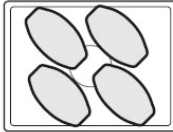
2人分



3 人分



4 人分



このレシピに使われている商品



キューピー マヨネーズ