

根菜のキャセロール



材 料

(2人分)

レンコン 50g
長芋 3cm厚さ
カブ 1個
人参 2cm厚さ
ゴボウ 斜め薄切り4枚
塩 少々
粉チーズ 大さじ2
ドライパン粉 大さじ2
(A)

マヨネーズ 30g
ウスターソース 小さじ1
粒マスタード 小さじ1
こしょう 少々
ニンニクみじん切り 小さじ1
玉ねぎみじん切り 大さじ1

作り方

- 1 根菜類はよく洗い皮付きのまま輪切りまたは半月切りにする。人参はやや薄め目の輪切りにする。カブは茎を2cm残し縦に4等分する。
- 2 Aを混ぜ合わせる。
- 3 キャセロールに薄くサラダ油を塗り1を彩りよく並べ、Aと粉チーズ、パン粉をふりかけグリルに入れる。
- 4 両面焼グリルを点火し（上火弱、下火強）で9分焼く。

・粉チーズとドライパン粉を後から振り掛けることで、香ばしさと焼き色を付けます。

※直火対応の耐熱皿をご利用ください。今回は、グリルプロ（株）ミヤオカンパニー製）を使用しています。