



もちカレーグラタン



材料（1人分）

レトルトカレー（好みの辛さ）	1袋
もち	2個
ピザ用チーズ	20g
パセリ	適量

作り方

- ① もちは半分に切り、厚みも半分にする。レトルトカレーは温める。
- ② 耐熱皿をサッと水で濡らし、レトルトカレーの半量を広げ、もちの半量、チーズの半量をのせる。残りのレトルトカレーを広げ、もちとチーズを同様にのせる。
- ③ オーブントースターで10分～12分焼く。途中、チーズに焼き色がついてきたら、焦げないようにアルミホイルをかぶせる。

