

スイートひじきグラタン



材 料 (4 人 分)

- ・ ひじき 2 0 g
- ・ さつまいも 小 4 本
- ・ りんご 2 個
- ・ 食パン (8 枚切り) 2 枚
- ・ ブラウンシュガー 大 4

(ソース)

- ・ 牛乳 6 0 0 ml
- ・ シナモンパウダー 小 4
- ・ 卵黄 6 0 g
- ・ りんごジャム 大 8

作り方

- 1 . ひじきは十分な水で戻して、水気をきっておく。
- 2 . オーブンを 1 8 0 で予熱して温めておく。
- 3 . さつまいもは、皮つきのまま 1 c m 厚さに切って、5 分ほど水にさらしてアクをぬいておく。
- 4 . りんごは皮をむき、薄く切る。
- 5 . さつまいもとりんご、ひじきを混ぜ合わせ、ブラウンシュガーを振りかけてグラタン皿にのせておく。
- 6 . ソースの材料をすべて合わせ、 の上につけて、 1 8 0 のオーブンで 8 ~ 1 0 分程度焼く。