

ブロッコリーとチーズのケーキサレ



調理時間

約50分

カロリー

1956kcal(1台分)

材料

(ダッチオーブン1台分)

サラダ油	100g
粉チーズ	40g
プロセスチーズ	70g
ブロッコリー	100g
(A)	
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	4g
卵	2個
塩	4g

作り方

- 1 プロセスチーズは1cm角のサイコロ状に切り、ブロッコリーは小房に分ける。
- 2 ボウルにAを混ぜ合わせ、サラダ油を少しずつ混ぜながら入れ、粉チーズも加える。
- 3 (2)に(1)を混ぜ合わせる。
- 4 ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(3)を流し入れて蓋をしてグリルに入れる。
- 5 ケーキ/パンモード強めを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。

人気のケーキサレで季節の野菜を楽しみましょう。