キャベツと卵のグラタン



調理時間	約40分
カロリー	378kcal

材料	(4人分)
キャベツ	1/4個
ベーコン	4枚
ゆで卵	4個
(A)	
塩	小さじ1/4
オリーブ油	少々
水	少々
(B)	
ホワイトソース缶	1缶(290g)
牛乳	200ml
チーズ(ピザ用)	80g
パン粉	大さじ2
バター	10g

作り方

1. キャベツは大きめの一口大に、ベーコンは2cm幅に切る。ゆで卵は半分に切っておく。
2. ココットダッチオーブンにキャベツとベーコンを入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。
3. ボウルにBを入れてダマがなくなるまで混ぜ、(2)に加えて平らにする。
4. (3)にゆで卵をのせてチーズとパン粉をかけ、バターをのせる。蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン『グラタン』」を選択し、点火する。手動の場合は「ココットダッチオーブン」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15分余熱する。

春らしい彩りのグラタンに心うきうき！食卓が和みます。