

かにみそのドリア



調理時間 25分
カロリー 350kcal

材料 (4人分)

ごはん	400 g
紅生姜	20 g
しその葉	8枚
バター	10 g
塩、コショウ	各少々
ホワイトソース缶	1缶 (225g)
生クリーム	大き2
かに (上身)	120 g
かにみそ	50 g
チーズ (ピザ用)	60 g

作り方

- 1 ボウルにごはん、細かく切った紅生姜、しその葉、バターを入れてよく混ぜ、塩、コショウをする。
- 2 別のボウルにホワイトソース、生クリーム、かに、かにみそを入れてよく混ぜる。
- 3 ココットに(1)を入れ、(2)を全体に流し入れ、チーズを全体にのせ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。