

しそとしょうがが香るかにみそのドリア



調理時間

45分

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	約300g
生クリーム	大さ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。