

QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ



※写真はイメージです

トマトの器のライスグラタン

with ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(バジル)



トマトの器のライスグラタン

[材料(2人分)]

トマト	2個
ご飯	半膳
サーモンスプレッド(バジル)	大さじ2
シュレッドチーズ	15g
パン粉	大さじ1
塩	少々
胡椒	少々
バター	少々
パセリ(みじん切り)	適量

[作り方] 調理時間:約20分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. トマトを器として使う。へたのある上部を切り取り、中身をくりぬく。
2. ボウルに1のトマトの中身の半分、ご飯、サーモンスプレッド、チーズ、パン粉、塩、胡椒を入れ、まぜあわせておく。
3. くりぬいたトマトに2を詰め、バターをのせ、余熱した200°Cのオーブンで10分加熱する。表面がこんがりとし焼きあがったら皿に盛り、パセリをふりかける。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(バジル)

プレーンタイプのスプレッドに乾燥バジルを加え、風味を際立たせました。

〈発行:株式会社 三越伊勢丹フードサービス〉