

お好みのパンで！ スープカレーパングラタン



※写真はイメージです

お好みのパンで！スープカレーパングラタン

〔材料（2人分）〕

| | |
|-------------------|------|
| ほたてと根菜のスープカレー(冷凍) | 1袋 |
| トマト | 1個 |
| 米粉パン | 2人分 |
| とろけるスライスチーズ | 2枚 |
| パン粉 | 小さじ2 |

〔作り方〕 調理時間：約20分

1. 米粉パンを食べやすい大きさに切り、トマトは5mmの輪切りにする。
2. 耐熱皿にパンを敷き詰め、その上に解凍したほたてと根菜のスープカレーをかけ、トマト→チーズ→パン粉の順にのせて、250度のオーブンで15分ほど焼く。

※米粉パン以外に、お好みのパンでもおいしく作れます。

使った商品はこちら



QUEEN'S
SETAN
FOOD

ほたてと根菜のスープカレー(冷凍)

まるごと帆立、甘みのあるインカのみめざめなどがゴロっと入っています。
あごだして素材の味を引き立たせ、辛めに仕上げました。