

Recipe

かきとほうれん草のグラタン



使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

フリカッセ用ソース	・・・1袋(150g)
カキ	・・・100g
ほうれん草	・・・1/2束
チーズ	・・・敵量

【作り方】

- 1 フライパンに油をひき、かきを炒める。
- 2 かきに火が通ったらほうれん草とソースを入れ、軽く煮込む。
- 3 耐熱容器に3.を入れて、チーズをのせ、トースターでチーズが溶けるまで焼く。(目安: 230°C×5分程度)

使った商品はこれ!



【材料(2~3人分)】

MAISON SOIRÉE

フリカッセ用ソース	・・・1袋(150g)
シーフードミックス	・・・1袋(160g)
ルッコラ	・・・3束
ショートパスタ (コンキリエ)	・・・80g

【作り方】

1

フライパンに油をひき、シーフードミックスを炒める。

2

ソースを入れて軽く煮込んだら茹でたショートパスタとルッコラを入れ、絡める。