

## 子持ちたか菜アーサイのドフィノワ

<< 火を通した子持ちたか菜の食感を味わう >>



### ---材料（18cm 径のグラタン皿 1 台分）---

子持ちたか菜	250 g
生ハム	6 枚
ローズマリー	1 枝
バター	15 g
粉チーズ	大さじ 2

#### A

豆乳	200ml
卵黄	1 個
塩	小さじ 1/2
ホワイトペッパー	適量

\* 耐熱容器にバターを塗っておく。

### ----- 作り方 -----

- ① 子持ちたか菜は、縦 2 ~ 4 つに切り、生ハムを巻く。グラタン皿に並べ、ローズマリーを散らす。
- ② ボウルに A を混ぜ合わせ、① に流し入れる。粉チーズをふり、バターをちぎって置く。
- ③ 200℃のオーヴンで、約 20 分間焼く。

#### ※POINT

豆乳に代えて牛乳でも美味しくできます。

