

## とうふグラタン

### 【材料】

豆腐	1丁
とりひき肉	150g
玉ねぎ	1.5個
パン粉	1/2カップ
卵	1.5個
塩・コショウ	少々
マヨネーズ	適量
とろけるチーズ	適量

## 2014.5 乳幼児を持つ母のグループ

### 【作り方】

- ①豆腐はさいの目に切り、水切りしておく。  
とりひき肉は酒少々（分量外）をふっておく。  
玉ねぎはみじん切りにしてしんなりするまで炒めて  
塩・コショウ少々ふる。
- ②①の材料を全部合わせてマヨネーズであえる。
- ③②を耐熱容器に入れチーズをのせて、200℃の  
オーブンで15分焼く。