



グリルチェダースライス

Recipe

チーズ入りミルフィーユミートローフ



所要時間
60分



材料【2人分】

| | |
|--------------|--------|
| 明治グリルスライスチーズ | 8枚 |
| 合挽き肉 | 400g |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| コショウ・ナツメグ | 各少々 |
| コンソメ | 小さじ1/2 |
| トマトケチャップ | 小さじ2 |
| 溶き卵 | 1個分 |
| 玉ねぎ(みじん切り) | 1/2個 |
| 人参(みじん切り) | 40g |

【A】

| | |
|-----|------|
| パン粉 | 20g |
| 牛乳 | 50cc |

作り方

【A】は合わせる。明治グリルスライスチーズ(6枚)は半分に切る。パウンド型にクッキングシートを敷く。オーブンに予熱を入れる(230℃)。

作り方

1. ボウルに合挽き肉・塩・コショウ・コンソメを入れ、ねばりが出るまで良く混ぜる。
2. トマトケチャップ・【A】・溶き卵を加えて混ぜ、玉ねぎ・人参を加えてさらに混ぜる。
3. パウンド型に2の1/4を敷きつめ、半分に切ったスライスチーズを4枚のせる。同様に2段重ね、最後に2をのせる。
4. 天板にのせ、オーブンで焼く(約40分)。
5. 粗熱がとれたら型からはずし、明治グリルスライスチーズ(2枚)をのせ、予熱で溶かす。

ワンポイント!

溶けたチーズが混ざった肉汁をソースとしてつけていただくとうまいでしょう。

