

～「マカロニサラダ」のリメイクレシピ～

## マカロニサラダのグラタン



### 材料(2人分)

マカロニサラダ……………200g    パン粉……………小さじ2  
ゆで卵……………2個    オリーブオイル……………少々  
ウィンナーソーセージ……………2本    パセリ……………少々  
とろけるチーズ……………2～3枚

### 作り方

- ① マカロニサラダは電子レンジで約1分30秒温める。
- ② グラタン皿にオリーブオイルを塗り、①を入れる。
- ③ ゆで卵はスライスに、ウィンナーソーセージは輪切りにし、②の上のにのせる。
- ④ ③の上に1cm幅に切ったとろけるチーズを格子状にのせ、パン粉をかける。
- ⑤ オーブントースターで約10分、焦げ目がつくくらいまで焼く。
- ⑥ グラタンに刻んだパセリを散らす。

### ひとくちメモ

- マカロニサラダが固ければ、マヨネーズを少し足すとよい。

### たるるポイント!



- 量が少なければ小さめの器で作れば自由自在に対応できるね。
- ゆで卵が面倒なら、生卵でも美味しく出来そう。
- ご飯があればドリア風にしてもいいかも。