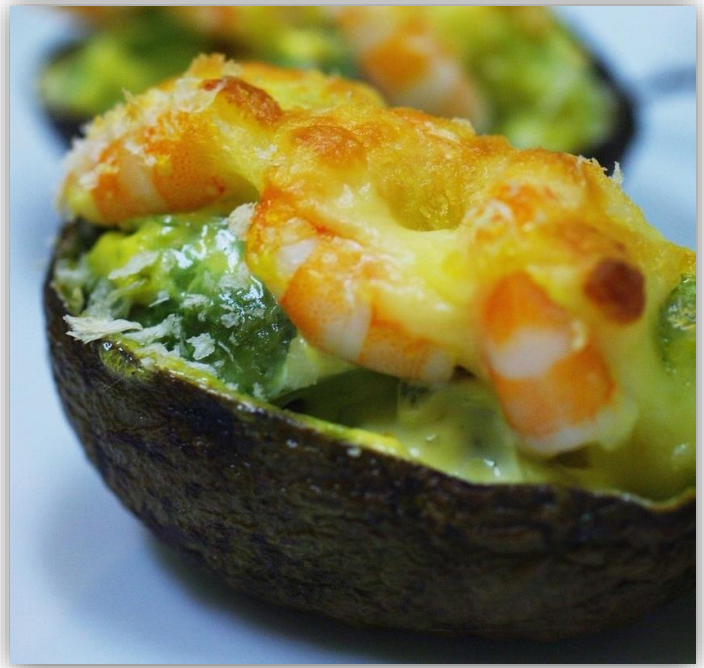


海老とアボカドのグラタン

材料 (2人分)

アボカド 1 個
ボイル海老 6 尾
マヨネーズ大さじ 2 杯
塩少々
コショウ少々
とろけるチーズ少々
パン粉少々



作り方

- 1 アボカドは半分に切り種を取り除く。
- 2 皮は容器用にとっておき、中身は 1cm角に切っておく。
- 3 アボカドにマヨネーズを混ぜて塩、コショウで味を調える。
- 4 アボカドを皮の容器に戻し、海老とチーズとパン粉をのせる。
- 5 オーブントースターやオーブンでチーズが溶けてパン粉に焦げ目が付くまで焼いて完成。