

残り煮物のヨーグルト焼き

部門	作成者
パン	田中 孝江
セールスポイント	ヨーグルトの甘い酸味で洋風な一品となり、残り物でもおいしく食べられます。



特に工夫した点	和物をヨーグルトとチーズを加える事で洋風になり、酸味が食欲をそそります。
---------	--------------------------------------

材料費と調理時間	4人分・約250円 調理時間・約10～15分
----------	---------------------------

材料(4人分)・分量	作り方
残り煮物のヨーグルト焼き 肉じゃが又は残り煮物 適量 ブロッコリー 1/2房 プレーンヨーグルト 100cc クリームチーズ 80g 塩・胡椒 少々 パセリ 少々	①クリームチーズは室温で戻し、ヨーグルトと良く混ぜておく。 ②ブロッコリーは小房に分け茹でる。 ③器に汁気をきった残り煮物と②を入れ、軽く塩・胡椒し①をかけオーブンで焼く。 ④③にみじん切りのパセリを散らす。