

手間いらず

不思議な味“コンポタ豆腐のグラタン風”

材料(1人分)

コンポタージュの素	1袋
湯	150ml
絹ごし豆腐	小1個 (80g程度)
マカロニ (茹で時間の短いもの)	40g
マヨネーズ	10g
パセリ(粉)	3g



いつものスープを
ちょっとアレンジ
してみよう!



【作り方】

- ①器にコンポタージュの素を入れ湯で溶いておく
- ②マカロニを入れ、豆腐をのせる
- ③ラップをしてレンジで3分加熱する
- ④混ぜて、マヨネーズ、パセリをのせる

※レンジは500W・600Wの目安時間です

マカロニを茹でずに
そのまま入れます



どんな味に
なるのかな?



マカロニはパスタの
種類のひとつです



不思議な組み合わせで
びっくり!お目覚めレシピです