

食品ロス削減レシピ⑤

## ポテトサラダをグラタンに！

### □ 材料(1人分)

ポテトサラダ	余った分
牛乳適量	適量
ブロッコリー	好きなだけ
ピザ用チーズ	好きなだけ
塩コショウ	適量



### □ 作り方

- ①ブロッコリーを茹でる。
- ②グラタン皿にポテトサラダと茹でたブロッコリー、牛乳(ポテトサラダが完全に浸るくらい)を入れ、塩コショウで味を調えたら、レンジで温める。
- ③ピザ用チーズを好きなだけ乗せてオーブン又はトースターで軽く焦げ目がつくまで焼いたら完成。

### □ ポイント

・ブロッコリーだけでなく、にんじんや玉ねぎ、じゃがいも、きのこなど余っている野菜類ならなんでもOK。

・カレー粉を入れてカレーグラタンなど、お好きな味にアレンジOK。