

Today's menu

市販のカルボナーラソースで作る
濃厚マカロニグラタン



材料

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 1 個
- ・ 早ゆでマカロニ 適量
- ・ パスタソース カルボナーラ 適量
- ・ お好みの彩り野菜 適量
- ・ 粉チーズ 適量
- ・ パン粉 適量
- ・ うずらの卵 適量
- ・ 付け合わせ用サラダ 等 適量
- ・ お好みのパン 等 適量

備考

- ・ (point) お好みのマカロニやソースで色々アレンジしてみて☆

作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部をカットする。
- 2 カットしたシュー生地(上部分)を細かく刻みパン粉と混ぜ合わせておく。
- 3 マカロニを茹で温めたカルボナーラソース、お好みの彩り野菜を加えソースと絡める。
- 4 混ぜ合わせた食材をシュー生地(下部分)に入れる。
- 5 粉チーズ、シュー生地パン粉を振りかけ中央にうずらの卵を乗せオーブンで焦げ目をつける。
- 6 お好みの器に、盛り付け、サラダなどを添えて完成。