




## ほうれん草のココット

### 材料(2人分)

ほうれん草	1/3わ
卵(小)	2個
バター	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ1
粉チーズ	20g

### 作り方

- ①ほうれん草を塩少々(分量外)を加えた熱湯で色よくゆでて3cm長さに切る。
  - ②①をバターでさっと炒めて塩、こしょうする。
  - ③ココット型にバター少々(分量外)を塗って②を敷き、卵を割り入れてしょうゆを落とす。
  - ④③に粉チーズを振りかけて、オーブントースターで4~5分焼く。
- 

# ほうれん草のココット



とろけるチーズをたっぷりかけても  
おいしいですよ！