

美しい断面と、素材のおいしさを
ワインで楽しむ

ガトーインビジブル

四季彩ごはん



ガトーインビジブル

【材料】(20×8×高さ6cmのパウンド型1台分)

じゃがいも 2個 (300g)
スモークサーモン 70g
赤パプリカ ½個
ブロッコリー ½株
ピザ用チーズ 40g
小麦粉 70g
卵 2個
A 牛乳 ½カップ
マヨネーズ・粉チーズ ... 各大さじ2½
塩・こしょう 各少々
粒マスタード 適量

【準備】

- ・小麦粉はふるう
- ・オーブンは170℃に予熱する
- ・型の内側にオーブン用シートを敷く

【作り方】

1. じゃがいもは薄い輪切り、赤パプリカは細切りにする。ブロッコリーは小房に分けて耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で約1分加熱し、水気を拭く。
2. ボウルにAを混ぜ合わせ、小麦粉を加えて混ぜる。じゃがいもを加えてざっくりと混ぜる。
3. 型に2の½量、赤パプリカ、2の½量、ブロッコリー、サーモン、2の½量の順に重ね入れ、ピザ用チーズをのせる。
4. オーブンで約55分焼く。
5. お好みで粒マスタードをつけていただく。

調理時間
約70分

今月のおすすめ商品



co-op マヨネーズ
(卵黄タイプ) 500g
コクのあるまろやかな味と
さわやかな酸味。

店舗 information 毎日の食卓をゆたかに・楽しく!おいしく!

コープのお店でのお支払いは
電子マネーがお得!

11/1日・2月・
3火祝・15日

きょうまるの日

電子マネー
チャージデー!



11/7土・8日

くらし応援
コープの日

ポイント5倍

11/6金・20金

中学校卒業までの
お子様がられる
登録組合員対象

子育て
応援5%引!

11/13金・27金

割引クーポン
登録組合員対象
割引クーポン画面
ご提示で

5%引!

11/15日

65歳以上の
シニア登録
組合員対象

にシニアデー

11/29日

創立記念

臨時
ポイント5倍

発行 京都生活協同組合

発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2020年10月26日・通巻675号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター
☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30 (日休)



Web
Movie
公開中!



<https://www.kyotocoop.coop/>



京都生活 公式
Facebook
フェイスブック更新中!



<https://www.facebook.com/kyotocoop>