

～ たっぴいキノコのキムチチーズ焼き ～

【調理時間】 15分

【材 料】 (1 人前)

- ・ しめじ 1/2 袋
- ・ えのきたけ 1/2 袋
- ・ エリンギ 1 本
- ・ 白菜キムチ 60g
- ・ とろけるピザ用チーズ 適量
- ・ 葱 (小口切り) 適量
- ・ マヨネーズ 大さじ1
- ・ 塩、胡椒 少々

【作り方】

- ① しめじは石づきを取ってほぐす。えのきたけは石づきを取って2～3等分にエリンギは縦半分の6～8等分に切る。エリンギは縦半分の6～8等分に切る。
- ② フライパンにマヨネーズを温め、①を炒める。キノコに火が通ったらキムチを加え、塩、胡椒で軽く味を調える。
- ③ 耐熱容器に②を入れ、とろけるチーズをかけてチーズが溶けるまで焼く。仕上げに葱を散らして出来上がりです。

【考案者のコメント】

キノコをマヨネーズで炒め、キムチと組み合わせてチーズをかけてトースターで焼きました。色々なキノコを組み合わせることで食感も楽しいチーズ焼きです。

