

～ しいたけまるごとポテトグラタン ～

【調理時間】 20 分弱

【材 料】 (2人分)

- ・ しいたけ 小 8 個
- ・ ジャガイモ 大 1 個
- ・ えのきたけ 40 g
- ・ ツナ (缶詰) 1/2 缶
- ・ マヨネーズ 大さじ 2
- ・ 塩、こしょう 適量
- ・ パン粉 適量
- ・ オリーブオイル 大さじ 1
- ・ 粉チーズ 大さじ 1
- ・ 溶けるチーズ 適量
- ・ パセリみじん切り 適量



【作り方】

- ① ジャガイモは皮をむき小さく切り、ボウル (耐熱) に入れる。電子レンジ (600W) に 5～6 分 かけ柔らかくする。
- ② しいたけは、軸を切り取り、薄切りにする。えのきたけは、ざく切りする。
- ③ ①をつぶし、②、ツナ、マヨネーズを加え混ぜ、塩・こしょうで味を調える。
- ④ しいたけのかさに、③をまるく詰め、上に、粉チーズ、オリーブオイル、溶けるチーズ、パン粉の 順
でふりかけ、トースターで 8～10 分程、こんがり焼く。
- ⑤ パセリのみじん切りを散らし出来上がり。

【考案者のコメント】

実は我が家、主人、子ども共にしいたけ嫌いです。
でも、このお料理は、食べられる、おいしいとパクパク食べていました。
小さめのしいたけで作るとかわいいオードブルになります。