

～超手間ナシ！カラフルエリンギチーズ焼き～



【材料・分量（1皿分(20センチ)）】

- ・エリンギ：1本
- ・ウインナー：1本
- ・赤ピーマン：1／4個
- ・ピザ用チーズ：70g
- ・黒ゴマ：少々
- ・ガーリックパウダー、黒胡椒：少々

【作り方】

- ①エリンギとウインナーは薄切りにし、赤ピーマンは細かく刻んでおく
- ②フライパンに、チーズを敷き詰めて、材料をトッピングする
- ③弱～中火でチーズを溶かし、油が出てきたらペーパーで拭き取る
- ④表面がカリカリしてきたら出来上がり（7分くらい）

☆触らなくてよいです！！

【料理時間】

約15分



【コメント】

エリンギのシャキシャキ感、チーズのパリッと感が楽しい超簡単レシピです。

お酒のおつまみ、パン食などに最適です。

(大きめのフライパンなら、量を増やして作れます。)