

## ～ 3種のきのこのバター焼き ～

【調理時間】 15分

【材 料】(2人分)

- ・ しめじ 50g
- ・ まいたけ 50g
- ・ ひらたけ 50g
- ・ タマネギ(小) 半分
- ・ にんにく(スライス) 1片
- ・ 塩、こしょう 少々
- ・ 有塩バター(または マーガリン) 40g
- ・ パセリのみじん切り 少々
- ・ レモン 1/6個



【作り方】

- ① しめじは石づきを切り、手で2～3本ずつに割く。まいたけとひらたけは、しめじと同じくらいの大きさに手で割く。ボールに入れておく。
- ② タマネギは繊維に沿ってスライスして、ほぐしながらボウルに入れる。
- ③ バターを耐熱皿に入れてラップをかけ、電子レンジにかけて溶かす。
- ④ 溶かしバターとにんにくをボールに加えて菜箸でよく混ぜ、塩こしょうで味付けする。
- ⑤ アルミホイルで15cm四方くらいの皿を作り、④を平たく乗せる。
- ⑥ オーブントースターでこんがり焼いたらできあがり。
- ⑦ パセリを散らし、レモンを添える。

【考案者のコメント】

きのこのバター炒めは我が家で好評のおつまみです。フライパンを使わず作れるのがポイントです。