

～ 磯チーズ in きのこと餃子 ～

【調理時間】 20 分

【材 料】 (2人分)

- ・ エリンギ 100 g
- ・ しいたけ 40 g
- ・ ぶなしめじ 50 g
- ・ 餃子の皮 (大判) 10 枚
- ・ スライスチーズ 2と1/2 枚
- ・ のり 1 枚
- ・ 塩こしょう 少々
- ・ 揚げ油 適量



【作り方】

- ① きのこを全部、みじん切りにし耐熱容器に入れ、電子レンジ 700Wで約 2 分加熱する。塩こしょうで味をつける。
- ② 餃子の皮に、のり・チーズ・①の順にのせて包む。
- ③ フライパンに油を入れて中火で熱し、②を揚げ焼きする。両面に焼き色がついたら取り出してできあがり。

【考案者のコメント】

子供が好きなチーズを使っています。またきのこの香り、磯の香りが楽しめるよう味付けはシンプルに塩こしょうのみです。揚げるときチーズがでないようあえて皮は大判を使います。