

～ 簡単！美味しい！安い！照焼きのこのキムチーズ ～

【調理時間】 調理3分、焼き 13分

【材 料】(2人分)

- ・ えのきたけ 1袋
- ・ しめじ 1袋
- ・ まいたけ 1/2袋
- ・ キムチ 大3
- ・ ピザ用チーズ 大3
(たっぷり)
- ・ ゴマ油 小さじ1
- A みりん 大さじ3
- しょうゆ 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 酒 大さじ2



【作り方】

① オーブンは200℃で予熱する。

ゴマ油を熱したフライパンで、えのきたけ・しめじ・まいたけを炒め、Aを加えてさらに強火で炒める。

(焼き目をつけるくらい、香ばしく！)

② 耐熱皿に移し、上にキムチ・ピザ用チーズをたっぷりかける。

③ 200℃で13分焼く。

【考案者のコメント】

おつまみは、とにかくお手軽に！味をしっかりつけているので、お酒が進みます。焼いているときからいい香り♪

この照焼きソース(A)は、我が家の黄金比！！

ヘルシーなおつまみなので、他のお料理もしっかり楽しめます♪