



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『味噌マヨの丸ごとしいたけ焼き』

◆ 用意するもの ◆ (2~3人分)

生しいたけ・・・6個

みそ・・・大さじ1

マヨネーズ・・・大さじ2

エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ1/2

とろけるタイプのチーズ・・・適量

◆ 作り方 ◆

- ① しいたけは軽く洗い、軸を切る。
- ② 切った軸はみじん切りにしておく。
- ③ お皿にみそ、マヨネーズ、オリーブオイルを入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③に②を加えて混ぜる。
- ⑤ アルミホイルにしいたけを裏向きで並べ、上に④をのせ、その上にとろけるタイプのチーズをのせる。
- ⑥ オーブントースターで、7~8分焼いて出来上がり。

★ POINT ★

しいたけの軸を刻んで入れるのが食感良く仕上がり、エコにもなります。トースターで焼くだけで出来上がるので、簡単でおつまみやおかずにもぴったりです！

