

きのこのチーズ焼き



材料（2人分）

- しいたけ……………4個
- マッシュルーム……………4個
- パルメザンチーズ……………大さじ3
- アンチョビフィレ……………2切れ
- ブルーチーズ……………30g
- くるみ……………2片

①

しいたけは軸を取る。マッシュルームは軸を取り、真ん中を少しくり抜く。アンチョビフィレはみじん切り、くるみは粗く砕く。



②

しいたけはかさの内側にアンチョビをのせ、その上に削ったパルメザンチーズをのせる。マッシュルームは食べやすい大きさにちぎったブルーチーズをのせ、その上に砕いたくるみをのせる。





POINT !

パルメザンチーズは市販の粉チーズを使っても構いませんが、削って使うタイプの方が風味が良いのでおすすめです。ブルーチーズは1cm幅に切り、ちぎりながらのせていきます。

③

200℃に予熱したオーブンで10分ほど焼いて完成。

ちょっとアレンジ

マッシュルームはホワイトとブラウン、どちらを使用しても構いません。アンチョビフィレはペーストでも代用できます。ブルーチーズが苦手な方は、カマンベールチーズを使っても◎。くるみではなく、アーモンドなどお好みのナッツでもおいしくいただけます。

お好きなアレンジを楽しんでみてくださいね。