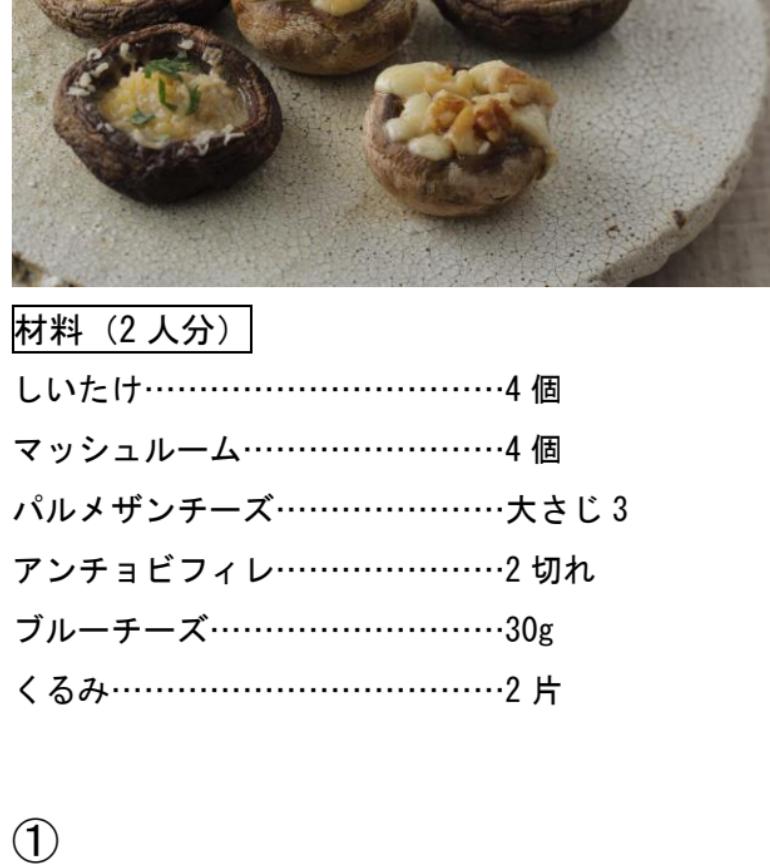


## きのこのチーズ焼き

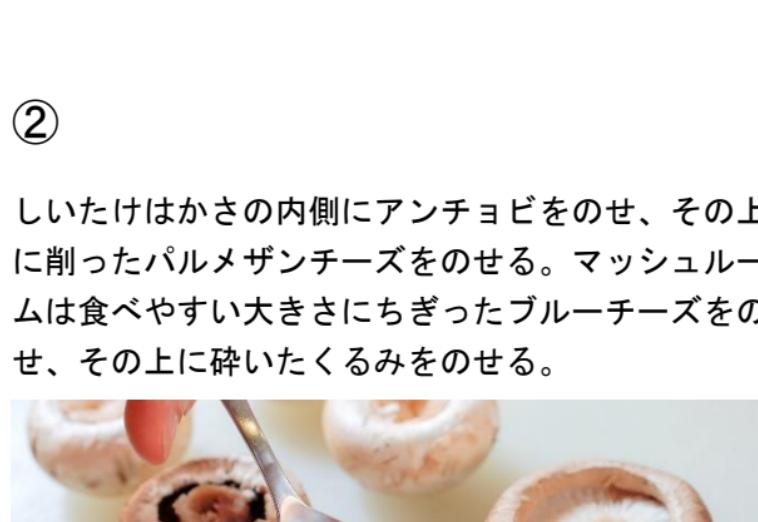


### 材料 (2人分)

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、真ん中を少しきり抜く。アンチョビフィレはみじん切り、くるみは粗く碎く。



### 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、その上に碎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°C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。