

## ワインにぴったり！ しいたけのイタリアングリル



※写真はイメージ

使った商品はこちら



WINTER  
WHOLESALE  
FOOD

大分県産”冬菇”使用 原木栽培椎茸

大分県産の原木栽培の乾燥椎茸。  
肉厚の冬菇椎茸なので、煮物、鍋、  
バター焼きなど形そのまま使用する  
料理に最適です。

## ワインにぴったり！しいたけのイタリアングリル

### [ 材 料 (2人分) ]

原木栽培椎茸	5個
生ハム	4枚
パン粉	大さじ2
粉チーズ	大さじ1
バジルペースト	大さじ1
オリーブオイル	小さじ1

〈チーズソース〉	
ピザ用チーズ	25g
牛乳	25ml
バター	小さじ1強
小麦粉	小さじ1/2

### [ つくり方 ] 調理時間：約20分

1. 乾燥椎茸は水で戻したあと、水気を切る。
2. 椎茸1個と生ハムをみじん切りにしてまぜたら、パン粉、粉チーズ、バジルペースト、オリーブオイルを加えてまぜ合わせ、しいたけの裏側にのせるように詰める。
3. フライパンにバターを弱火で熱し、小麦粉をいれてダマにならないようにまぜながら加熱し、小麦粉に火が通ってきたら牛乳を加え、まざったらピザ用チーズをいれて溶かす。
4. 2を180度にあたためたオーブンで10分ほど焼く。
5. 3のチーズソースを小さめの器にいれ、つけながらいただく。