

# きのこのホイル焼き



## 【材料】

<2/3・20mmホテルパン 使用 >  
<ホイル1包みあたりの分量>  
お好みのキノコ . . . . .50g  
(エリンギ、えのき、しめじ、マイタケ等)  
白だし . . . . .小さじ1  
バター . . . . .3g  
レモンの輪切り . . . . .1枚



## 作り方



アルミホイルにお好みのキノコ、白だし、バター、レモンの輪切りを乗せる。



アルミホイルで包む



スチコンで加熱する  
【コンビ40% 220℃ 8分】



焼き上がったらホイルを開き、器に盛付ける



### 《調理のアドバイス》

- ☆レモンの苦みが気になる場合は、キノコのみで焼き、最後にレモンを添えます。
- ☆同じモードで西京焼や、ハンバーグも焼くことができます。同時に焼いて付け合せ