

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