



しいたけの ツナマヨチーズ焼き

うまみたっぷり～しいたけレシピ①

しいたけのツナマヨチーズ焼き

材 料 (2人分)

しいたけ…………… 6個
ツナ缶…………… 1缶
玉ねぎ…………… 1/8個
★マヨネーズ…………… 大さじ1
★黒こしょう…………… 適量
★だしパック(中身)… 小さじ1/3
※本格・万能だしパック使用
とろけるチーズ…………… 適量
パセリ(みじん切り)…… 適量

- ① しいたけは軸を切り、ツナは汁気をきり、玉ねぎは粗みじん切りにする。
- ② ボウルにツナ・玉ねぎに★を混ぜ合わせて、しいたけにつめる。
- ③ とろけるチーズをのせて、グリルでチーズが溶けるまで焼き、皿に並べてパセリをかけたらできあがり♪

コッ・ポイント

- しいたけは大なら6個、中なら8個くらいの大きさで。
- しいたけは新鮮で傘がしっかりしているものが作りやすい。
- 味つけはお好みで調整してください。