



うまいみたっぷり～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♪

## コツ・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。