



白麗茸 (はくれいたけ) のパン粉焼き

材料：2～3人分 【グラタン皿20cm使用（トースターに入るサイズで）】

白麗茸（エリンギでも） --- 3～5本（300g）	オリーブ油----- 大さじ2
モッツアレラチーズ ----- 100g	塩----- 小さじ1/2
ミニトマト ----- 8～10個	乾燥パン粉（細目） ----- 大さじ3
パセリ ----- 2枝	パルメザンチーズ ----- 大さじ2
にんにくのすりおろし----- 1片分	パン ----- お好みで

作り方：

1. 白麗茸は厚さ7～8mmの一口大に、モッツアレラチーズは1cm角に、トマトは半分に、パセリは葉を細かく切る。
2. トースターのトレイにアルミ箔を敷き、白麗茸をのせて軽く火が通るまで6～8分（1200～1300w）焼く。
3. ボウルに焼いた白麗茸、モッツアレラチーズ、トマト、パセリ、にんにく、オリーブ油、塩を入れて和える。
4. グラタン皿に3を入れてパン粉、パルメザンチーズの順にふりかける。
5. 焼き色がつくまで8～10分（1200～1300w）焼く。

▷焼いていると、きのこから旨みのある水分がでてきます。お好みでパンにつけて食べるとおいしいです。



白麗茸 (はくれいたけ)

肉厚で白いきのこ。コリコリとした食感がアワビと似ているため、「アワビタケ」とも呼ばれている。旨みがあり、クセがないので料理しやすいきのこです。