

とっておきレシピ RECIPE

もやしとキノコの風船焼



材料

(2人前)

成田もやし1袋 (250g)

まめどん (小大豆もやし) (1/2袋)

生椎茸 (薄切り) (2枚)

エリンギ (薄切り) (1本)

ベーコン (薄切り 一口大) (2枚)

バター (30g)

コショウ (少々)

ぽん酢 (適量)

作り方

1. アルミホイルにバターをぬり、その上に成田もやし、まめどん、キノコ類、ベーコンを重ねる。
2. アルミホイルを密封し、フライパンにのせ、中火で焼く。
3. 4~5分加熱し、成田もやしから発する蒸気でホイルが風船のようにふくれあがったら完成。
4. 器にのせ、ぽん酢とセットで提供し、ナイフでアルミホイルを破る。