

ゴボウのみそチーズ焼き



《材料》 (4人前)

ごぼう	1 / 2本
エリンギ	1パック
ツナ缶 (A)	1缶
日本酒	大さじ2
赤味噌	小さじ1
塩・コショウ	少々
ツナ缶汁	1缶分

とろけるチーズ	50g
イタリアンパセリ	少々

《下準備》

- ① ゴボウは皮をこそげ、さがきにする。
- ② ①を水にさらしたあと水気をきり、耐熱皿に入れてラップをかけ、電子レンジで(500w)で4~5分加熱する。
- ③ エリンギは縦にさく。

《作り方》

1. 下準備をした②と③、味付けをしたツナ(A)を合わせて和え、耐熱皿に入れる。
2. とろけるチーズを1. の上にのせ、オーブントースターで7~8分焼く。
3. 仕上げにイタリアンパセリをふりかける。

オススメポイント

- ・口に運ぶと、ごぼうの香りがふわっとしてきます。
- ・またエリンギとごぼうの独特の食感をお楽しみいただけます。
- ・味噌とチーズの相性がとてもよく、ご飯のおかずにもピッタリです。