

# しいたけUFOのマヨほた焼き

オーブントースターさえあれば、簡単に作れるのに、おしゃれでおいしいレシピです。アツアツでも冷めてもgood!

<材料>4人分

- |        |                  |
|--------|------------------|
| 生しいたけ  | 8個くらい(250g程度)    |
| 帆立水煮缶詰 | 1缶(固形量50gくらいのもの) |
| マヨネーズ  | 45g(大さじ3程度)      |

<作り方>

- ①生しいたけは形のしっかりしたものを買い、じくをとっておきます。
- ②帆立の缶詰は水分ごと(多くて入りきらない分はスープ等に使ってください)よくほぐしたらマヨネーズと混ぜておきます。
- ③①のしいたけに②の帆立を分けてつめ、オーブントースターのお皿に並べ、約15分間加熱したらできあがり。

※ かさの上の部分が丸くてころころするしいたけの場合は、そこになる部分を穴が開かないように少しカットして転がらないようにするといいです。

