

しいたけの香味焼き

[材料(4人分)]

写真上段の4枚	
生しいたけ	8枚
青じそ	20枚
赤とうがらし	種を取って小1
みそ	60g
砂糖	大3
水	1/4カップ
サラダ油	大4
写真下段の4枚	
生しいたけ	8枚
にんにく	1個
パセリのみじん切り	大1
バター	大2
塩、コショウ	各少々



調理方法

写真上段の4枚	
(1)	生しいたけの軸を取る。
(2)	フライパンに油を熱し、(1)の生しいたけを入れて弱火にする。赤とうがらしを加えて、みそ、砂糖、水を入れて煮つめる。
(3)	最後に青じそを手でちぎって入れてさとなじませる。
写真下段の4枚	
(4)	にんにくをすりおろし、みじん切りのパセリにバターを混ぜておく。
(5)	生しいたけの軸を取って、裏側に(4)を塗って、オーブントースターで4～5分焼く。

平成二十年度

優秀賞

安部洋子