

料理名

マコモタケとカキのもろみそ焼き

材料

(1人分)

- マコモタケ……1本
- カキ………5粒
- もろみそ………大さじ1
- 料理酒………適宜
- 塩………少々
- しょうゆ………少々



作り方

- (1) マコモタケは元の白い部分の堅い皮をピーラーでむき半分に割る。
- (2) カキはよく水洗いし、熱湯で30秒ほどゆでざるにあげ水気をよく拭きボウルに入れ、もろみそ、しょうゆとあえておく。
- (3) 180度のオーブンで、料理酒をかけ塩を振ったマコモタケを5～6分焼き、いったん取り出してカキをのせ、さらに3～4分焼き上げ出来上がり。