

エリンギの包み焼き

武田 貴成



材料(4人分)

エリンギ 200g
レモン 1/2 個
バター 10g
塩、こしょう . . . 適量

作り方

- ① エリンギを5mm幅にスライスする。また、レモンもスライスする。
- ② アルミホイルを適当な大きさに切り、スライスしたエリンギ、レモン、バターをのせ、塩、こしょうで味付けをする。
- ③ アルミホイルの口を閉め、250℃のオーブンで7～8分焼く。

ひとことメモ

エリンギのおいしさが活かされたホイル焼き。
とても簡単です！

きのこの豆知識

●エリンギの紹介と選び方

傘が小さく柄が太い、ヒラタケ科ヒラタケ属のきのこで、ヨーロッパ等を原産とする外来品種です。傘が薄茶色で軸が白く、しっかりとした弾力のあるものが良品とされています。

日本特用林産振興会「きのこの知恵袋」より抜粋
学校法人若羽学園より