

## きのこいっぱいホイル焼き

### (4人材料分)

舞茸	1パック
しめじ	1パック
えのき茸	1束
生しいたけ	1パック
ベーコン	8枚(1枚を2等分する)
鶏もも肉	100g(ひとくち大に切る)
エビ	4本(殻をむいておく)
アルミホイル	

- ① アルミホイルにベーコンを並べ、それと直角に小房に分けたきのこ類を並べ鶏肉・エビを乗せる。
- ② ホイルの両端を合わせてくるりと巻き両側をしっかりと折り曲げる。
- ③ 魚焼きグリルに入れて5分ほど焼けばできあがり。
- ④ しょうゆかポン酢しょうゆをかけて召し上がれ。

※きのこ類は種類を多く合わせると相乗効果で良い香りと旨みが出ます。

※ホイルの包み終わりを上面にすると、汁がこぼれません。

