

きつこの**アイアンクッキング** 11月号
きのこいっぱいホイル焼き

★材 料 (4枚分) ★

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



【作り方】

- 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。