



舞茸とカレーのホイル焼き

舞茸は香りと旨味、そして歯触りのよさが特徴のきのこです。ホイル焼きにすることで、料理全体に香りが広がります。

【材料】

マイタケ	1/2パック
カレー	2切れ
白ワイン	大さじ1
醤油	小さじ1
バター	10g
塩・胡椒	適量
スダチ	1個

【作り方】

1. アルミホイル（あとで包むため大きめに用意する）にカレーの切り身を乗せ、塩・胡椒を振る。
白ワイン、醤油をかけ、バターを乗せる。
2. マイタケを適当な大きさに分け、1に乗せてアルミホイルで包む。
3. 200度のオーブンで15分焼く。半分に切ったスダチを添える。