

Funghi con pane tostato al forno

しいたけのパン粉焼き

【材料】



生シイタケ	中 6 枚
パン粉	カップ 100 ml
イタリアンパセリ	少々
にんにく	少々
コンチェントラートデルマーレ	
(アサクラお勧めの塩) 小さじ 1/4 程度	
アサクラ EVO (わら一本)	大さじ 1

※EVO はエキストラバージン
オリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.165 (ダイジェスト)
vol.29 (フルレクチャー)

※パン粉のつくり方はアサクラ CHANNEL vol.27 または HP レシピ集を参照

【つくり方】

- 1) しいたけは石突をとりのぞく
- 2) イタリアンパセリは洗ってよく水切りしてからみじん切りする (盛り付け用にも使用)
- 3) にんにくも粗みじんにする
- 4) ボールにパン粉、パセリ、にんにく、EVO、コンチェントラートを入れて混ぜる
オイル分が極力少ないので手で均一に混ぜる
- 5) さっくり混ぜ合わさったら OK
- 6) しいたけにパン粉をこんもり載せてオーブンシートを敷いた耐熱皿または天板に載せる
- 7) 上からしいたけに EVO を少々かける (分量外)
- 8) あらかじめ 190℃に予熱したオーブンに入れ 15 分程度焼く
- 9) 皿に盛り付けイタリアンパセリを添える