



Funghi al forno

きのこのオーブン焼き



【材料】3名分

えのき	小1袋
まいたけ	適宜
しめじ	1株
※アサクラ EVO	適宜
※塩	少々
イタリアンパセリ	適宜
にんにく	少々

※印はアサクラアイテム

※コンチェントラートデルマーレアサクラおすすめ塩

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.213 (ダイジェスト)
vol.71 (フルレクチャー)

【作り方】

- 1) きのこは汚れないように袋から出して食べられない部分をカットする
ただし、しめじ、えのきは株がバラバラにならないように食べられない
ぎりぎりのところをカットする
- 2) しめじ、まいたけ、えのき、それぞれ食べやすい大きさに包丁で切れ目を入れて手で割く
- 3) 天板にオーブンシートを敷ききのこを並べる
- 4) 上から EVO をかけ、コンチェントも全体にちらす
- 5) あらかじめ 190°C に熱したオーブンに入れる
- 6) 3分程したらひっくり返す
- 7) 大きさにもよるが、えのき 5分、しめじ 8分、まいたけ 10分、それぞれ焼き上がったら皿に移す
- 8) イタリアンパセリとにんにくはみじん切りする
- 9) 皿にきのこを並べて上からイタリアンパセリ、にんにくを散らす