

マヨネーズレシピ『舞茸とはんぺんのマヨネーズ焼き』

材料(2人分)

舞茸	1袋(100g)
はんぺん	1枚
かけちー	適量
【A】	
マヨネーズ	大さじ3
塩こんぶ	15g
酒	大さじ1



作り方

- ① 舞茸は一口大のほぐし、はんぺんは2cm角に切る。
- ② ボウルに①を入れ、【A】をからめる。
- ③ 耐熱皿に②を並べて「かけちー」を散らし、オーブントースターが表面に焦げ目がつくように焼く。