

## 焼ききのこ丼



### 材料 (4人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国えりんぎ・・・1パック

雪国しめじ恵み・・・1パック

ご飯・・・4膳

温泉卵・・・4個

万能ねぎ・・・適量

サラダ油・・・大2

塩・・・小1/2

醤油・・・適宜

🍴 1人前/約696kcal

🕒 調理時間/約25分

### 🍳 作り方

- 1 雪国まいたけ、雪国しめじ恵みは食べやすい大きさにさき、雪国えりんぎは拍子切りにする。
- 2 耐熱容器に(1)を入れ、サラダ油と塩を加えて混ぜ合わせ、トースター(1,000W)で15～20分程焼く。※途中で数回、全体を混ぜる。
- 3 器にご飯を盛り、(2)をのせ温泉卵を割りおとす。
- 4 (3)に刻んだ万能ねぎを散らし、お好みで醤油をかけてできあがり。

※トースターの加熱時間は機種によって差がありますので、様子を見ながら加熱してください。