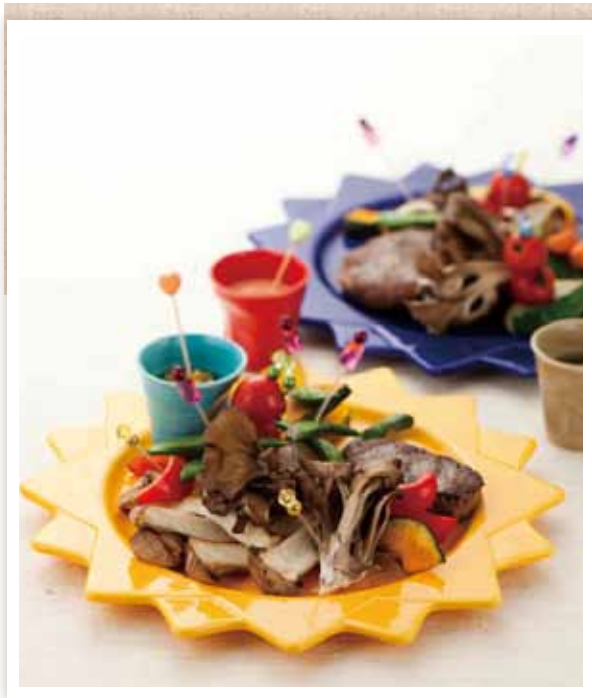


雪国きのこと野菜のパーティグリル



🍽️ 1人分/約331kcal

🕒 調理時間/約30分

材料 🍴 (4人分)

雪国まいたけ・・・2パック

雪国えりんぎ・・・1パック

牛肉・・・300g

カボチャ・・・1/6個

ミニトマト・・・8個

ミニキャロット・・・8個

パプリカ(赤)・・・1/4個

パプリカ(黄)・・・1/4個

ピーマン・・・1個

ペコロス・・・4個

塩・こしょう・・・少々

粒マスタードソース、オーロラソース、
バジルオイル(市販)・・・適量

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは大きめにさく。
- 2 カボチャは薄切り、パプリカとピーマンは一口大に切る。
- 3 牛肉は大きめに切り、塩・こしょうをしておく。
- 4 具材それぞれをオーブンで焼き、皿に彩り良く盛りつけ、市販のソースを添えてできあがり。