

# しめじ



しめじはメジャーなきのこで食卓にも頻繁にのぼる機会があります。食感も良く、クセもない味わいをしているため、様々な料理に利用されます。



お料理ママさん

使ったのは  
この商品!



※写真はイメージです。

## チーズときのこのお好み焼

調理時間  
20分

1人分  
721kcal

# チーズときのこのこのお好み焼

調理時間

20分

1人分

721kcal

## 【材料/2人前】

キャベツ	200g
しめじ	1パック
豚バラ肉	6枚
たまご	表示に従う
とけるチーズ	80g
お好み焼粉	表示に従う
天かす	20g
青のり	適量
オタフク お好みソース	50g
キューピー マヨネーズ	適宜

## 【作り方】

- ①お好み焼粉の表示に従い、生地を作る。
- ②キャベツは粗みじん切り、しめじは食べやすい大きさに切る。
- ③生地にキャベツ、しめじ、たまご、天かすを入れ全体に生地がからむように混ぜる。
- ④ホットプレートの温度を200℃に設定し、③の生地を広げ、真ん中にくぼみを作りチーズ半量を入れて約3分焼く。
- ⑤豚肉をのせてひっくり返し、ふたをして約5分焼く。
- ⑥もう一度ひっくり返して、約2分焼く。
- ⑦「オタフク お好みソース」と「キューピー マヨネーズ」を塗り、残りのチーズをのせ、フタをする。チーズが溶けたら青のりかける。