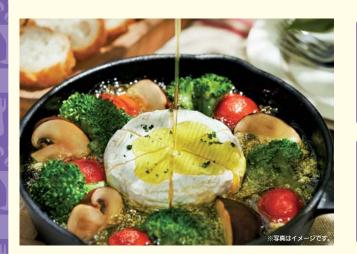
ROSEN'S RECIPE ローゼンおすすめメニュー

カマンベールアヒージョ

調理時間 約**10**分 1人分 **379**kcal





カマンベールアヒージョ

材料/2~3人分

カマンベールチーズ・・・・・・1個
ミニトマト・・・・・1/2パック(100g)
ブラウンマッシュルーム・・・4個(80g)
ブロッコリー・・・・・・6房(80g)
にんにく・・・・・・1片
AJINOMOTO オリーブオイルエクストラ
バージン・・・・・150g
パセリ(お好みで)・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・・少々
黒こしょう・・・・・・・・・・少々

作り方

- ①ブラウンマッシュルームは半分に切り、ブロッコリーは小房に分けておく。にんにくは薄切りにする。
- ②スキレット中央にチーズを丸ごと入れる。カマン ベールチーズのまわりに①とミニトマトを並べ、 軽く塩をふる。
- ③②に「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」を注いで中火にかけ、野菜に火が通ったら軽く塩、黒こしょうを振る。お好みでパセリを散らす。