

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

379kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



マッシュルーム

+

使ったのはコレ!



AJINOMOTO
オリーブオイル
エクストラバージン

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。