

焼くだけで一品料理！

きのこのココット



材料 (2人分)

- 三種のきのこ 1袋
- ホワイトソース 1/2缶
- 牛乳又は水 大さじ2
- とろけるチーズ 適量
- 塩、こしょう 適量

(ハム、ベーコン、他の野菜を入れても美味しいです。)
お好みでどうぞ。

作り方

- 1 鍋に水、三種のきのこを入れて中火で5分ほど煮ます。
- 2 ホワイトソースをボールに入れて、牛乳、きのこを入れてよく混ぜ合わせます。
- 3 塩、こしょうで味を調えたら、ソースを耐熱容器の中に入れて、チーズをかけてオーブンで5～10分焼いてできあがり。

使ったのはコレ!

三種のきのこ



安心の国産素材。
国内で厳選された、エリンギ、しいたけ、しめじをミックスしました。
食感、素材の味が違います！