



※写真はイメージです。

## きのこことベーコン、粉チーズの相性は抜群！お好きなワインを添えてどうぞ！ 生しいたけとベーコンのチーズソテー

### 材 料（4人分）

生しいたけ	2パック
マッシュルーム(またはエリンギ)	1パック
ベーコン	3枚
にんにく	1片
赤唐辛子(小)	1本
オリーブ油(またはサラダ油)	大さじ1・1/2
粉チーズ	大さじ2強
塩・こしょう	各少々
小ねぎの小口切り	2本分

### 作り方

1. 生しいたけ、マッシュルームはともに石づきを除き、4つ割りにする。
2. ベーコンは1cm幅に切る。
3. にんにくはみじん切り、赤唐辛子は種を除いて小口切りにする。
4. フライパンにオリーブ油と3を入れて火にかけ、香りがでてきたら2を加えて炒める。
5. 4に1を加えて強火で手早く炒め、しんなりしてきたら粉チーズ大さじ2、塩、こしょうで調味する。
6. 器に5を盛って粉チーズ少々を振り、小ねぎを散らす。