

厚切りベーコンとエリンギのゴルゴンゾーラクリーム



調理時間

25分

カロリー

549kcal

材料

(4人分)

厚切りベーコン 120g

エリンギ 2本

椎茸 2枚

マッシュルーム 4個

(A)

ゴルゴンゾーラチーズ 100g

クリームチーズ 100g

生クリーム 200g

オリーブオイル 大さじ1

塩・こしょう 各少々

パセリ (みじん切り) 適宜

作り方

- 1 厚切りベーコンは短冊切りにし、エリンギ、椎茸、マッシュルームは一口大に切っておく。
- 2 ボウルに(A)を入れてよく混ぜ、さらに(1)、オリーブオイル、塩・こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- 3 ココットに流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」モードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、パセリのみじん切りを散らす。

チーズ好きにはたまらない。ペンネなどをくわえて、アレンジも！