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！