



## オレンジ風味の焼きチーズ& マッシュルームのエスカルゴ風

ワインによく合う、手軽でちょっとおしゃれな前菜です。  
2品いっしょにガスのグリルで焼けば同時に完成します。

### 【マッシュルームのエスカルゴ風】

#### 材料（8個分）

[ハーブバター（作りやすい分量）]

にんにくの細かいみじん切り 小さじ1/2

イタリアンパセリのみじん切り 大さじ2

パセリのみじん切り 大さじ2

バター 50g

塩・こしょう 各少々

ブラウンマッシュルーム 1パック（大8個）

バゲット（薄切りを焼いたもの） 適宜

#### 作り方

1. バターは室温でやわらかくし、にんにく、パセリを加えてよく混ぜ、塩、こしょうで調味する。
2. マッシュルームは軸を取り、くぼみ部分に1のハーブバターを適量のせ、耐熱容器に並べる。
3. グリルで7分～8分焼く。🔥※1
4. 焼きたてにバゲットを添えていただく。

※残ったハーブバターは、パンに塗って焼いたり、ステーキや焼き魚の仕上げにのせてもおいしい。

### 【オレンジ風味の焼きチーズ】

#### 材料（14cm耐熱容器1台分）

ピザ用チーズ 150g

生クリーム 大さじ2

オレンジの薄切り 2枚

バゲット（薄切りを焼いたもの） 適宜

#### 作り方

1. チーズを容器に入れ、生クリームを加える。
2. オレンジをのせ、グリルで7～8分焼く。🔥※1
3. 焼きたてをバゲットなどにつけていただく。

※1【グリル調理タイマー】お好みの火力、調理時間を設定でき、消火も自動です。