

◎ 焼き芋とキノコのチーズ焼き ◎

2020年10月のレシピ②
レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

焼き芋の美味しい季節がやってきました！
自然な甘みのある焼き芋はコクのあるチーズと合わせるとワインにとってもよく合うのです。

■材料 (2~3人分)

サツマイモ	大き目のもの1個 今回は500gの金時を使用
オリーブオイル	小さじ1
シメジ	40g
舞茸	40g
にんにく	1/4かけ
ブルーチーズ	50g
塩	適量
コショウ	適量
アルミホイル	
油	適量



1

サツマイモはよく洗い、アルミホイルの上に置き、オリーブオイルをかけまわす。アルミホイルで2重に包み180℃に熱したオーブンで焼く。約1時間ずっと竹串が通るくらいまで焼く。(市販の焼き芋を買ってきた場合はレシピ②~スタート)

2

シメジ・舞茸は小房に分け、長いものは半分の長さに切る。ニンニクはみじん切り。

3

フライパンを強火にかけ、油を入れる。シメジ・舞茸を加え下の面がうっすらきつね色になったら動かし両面うっすらきつね色になったら中火に落とし、にんにくのみじん切り・塩・コショウを加え、にんにくの良い香りが出たら火を止める。そのまま食べて美味しい塩加減にしておく。

4

サツマイモをまな板に置き、上1cmを切り落とす。スプーンで芋をくりぬく。(写真①)この時、皮のまわり1cmくらいは芋が残ったままでよい。くりぬいたサツマイモの半量をボウルに入れ、2cmくらいにスプーンでほぐす。ブルーチーズも同じサイズにし半量を混ぜ、サツマイモをくりぬいた穴に詰める。その上にキノコのソテーをのせ、その上にもう半量のブルーチーズをちらす。(写真②)

5

240℃に熱したオーブン(あるいはトースター)に入れ3分から5分、チーズが溶けて中まで熱くなるまで加熱する。好みでハーブを散らして食卓へ。
ナイフで人数分にカットして取り分け、温かいうちに皮ごと食べる。

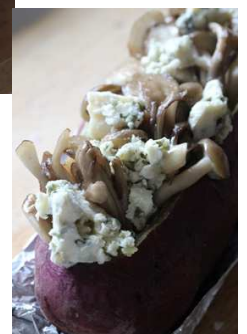
☆ポイント☆

キノコのソテーは強火で炒め、塩をラストにふることでベタッとせずに美味しく仕上がります。オーブンでの焼き加減はサツマイモが温かいうちに焼く場合は3分くらいで。サツマイモが冷えてからは5分くらいかかります。

今回はブルーチーズを使用しましたが好みの他のチーズでも大丈夫です。合わせるチーズによって相性のよいワインも変わってくるのも楽しいところです。



写真①



写真②