

## ◎ 明太マッシュルームの餅ピザ風◎

2021年1月のレシピ②  
レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

お正月のお餅。まだ冷蔵庫に残っていませんか。簡単でワインにピッタリなワインのおつまみにします。  
ワインのメにもぴったりですよ。

### ■材料（2人分）

お餅	2個
明太子	15g
バター(食塩不使用)	10g
溶けるチーズ	10g
にんにくすりおろし	少々
パセリ	適量



- 1 餅の表面に包丁で深さ2mmに縦横切込みを入れる。
- 2 マッシュルームは薄切りにする。パセリは粗みじん切りにする。
- 3 バターをレンジにかけて溶かし、明太子をほぐして加える。にんにくも加える。スプーン均一になるまで混ぜる。
- 4 フライパンに水大さじ1・5と餅を入れて蓋をし、中火にかける。1分半で裏返しにし、餅の上に明太子バターをのせ、その上にマッシュルームをのせその上に溶けるチーズをのせる。蓋をして1分中火で加熱。
- 5 皿に④をのせ、パセリを散らす。



2021年は大変な幕開けとなりましたね。家庭で過ごす時間が長くなりますから簡単に再現できることとオリジナリティーを大切に、ベラティーナさんの美味しいワインがさらに美味しくなるようなレシピをお伝えしていきたいと思います。

### ☆ポイント☆

マッシュルームは薄く切って。ふんわりと。ブラウン・ホワイトどちらでもかまいませんよ。生っぽい香りと食感が下にしいた明太子バターにぴったりです。チーズはのせてもせなくてもOK。のせるとコクがでてフライパンに落ちたところは少し香ばしくなります。のせない場合は粗びきのコショウを散らすと美味しいです。