

白身魚のホイル焼き



材 料 （ 4 人 分 ）	白身魚 4切れ （マトウダイ等）（1切れ100g） 玉ねぎ 1/4個 生しいたけ 4枚 エノキダケ 1袋 ベーコン 4枚	白ワイン ホワイトソース とろけるチーズ 塩 コショウ アルミホイル（20cm角）	大きじ2杯 カップ1.5 4枚 少々 〃 4枚
作 り 方	(1) 白身魚に塩・コショウする。 (2) 玉ねぎ, しいたけは薄切りに。ベーコンは2cm幅に切る。 エノキダケは石突きを取ってほぐしておく。 (3) アルミホイルを広げて(1)を敷き, その上に(2)を4等分してのせ, ホイルを周りから折って舟形にする。 (4) それぞれに1/4ずつ白ワインとホワイトソースをかける。 (5) とろけるチーズを1枚を4つに切り, 1枚分ずつ上へのせ, 200℃のオーブンで20分程度焼く。		
一 口 メ モ	・とろけるチーズに少し焦げ目が付いたら出来上がり。		