



舞茸とチーズのカリカリ揚げ

調理時間15分

[材料 2人分]

まいたけ	1/3パック
ピザ用チーズ	大さじ2
トマト	1/4個
青じその葉	4枚
みそ	小さじ1/2
市販のギョーザの皮	6枚
サラダ油	適量

[作り方]

1. まいたけを小房に分け、青じそはせん切り、トマトは適当な大きさの角切りにする。
2. ボウルに1とチーズ、みそを入れ、よく混ぜ合わせる。
3. ギョーザの皮に2をのせ、緑の部分を水でぬらして包んでいく。
4. フライパンに多めのサラダ油を熱し、カリッときつね色になるまで揚げ焼きにする。