

厚切りベーコンとエリンギのゴルゴンゾーラクリーム

**調理時間**

25分

カロリー

549kcal

材料

(4人分)

厚切りベーコン	120g
エリンギ	2本
椎茸	2枚
マッシュルーム	4個
(A)	
ゴルゴンゾーラチーズ	100g
クリームチーズ	100g
生クリーム	200g
オリーブオイル	大さじ1
塩・こしょう	各少々
パセリ (みじん切り)	適宜

作り方

- 1 厚切りベーコンは短冊切りにし、エリンギ、椎茸、マッシュルームは一口大に切っておく。
- 2 ボウルに(A)を入れてよく混ぜ、さらに(1)、オリーブオイル、塩・こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- 3 ココットに流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」モードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、パセリのみじん切りを散らす。

チーズ好きにはたまらない。ペンネなどをくわえて、アレンジも！