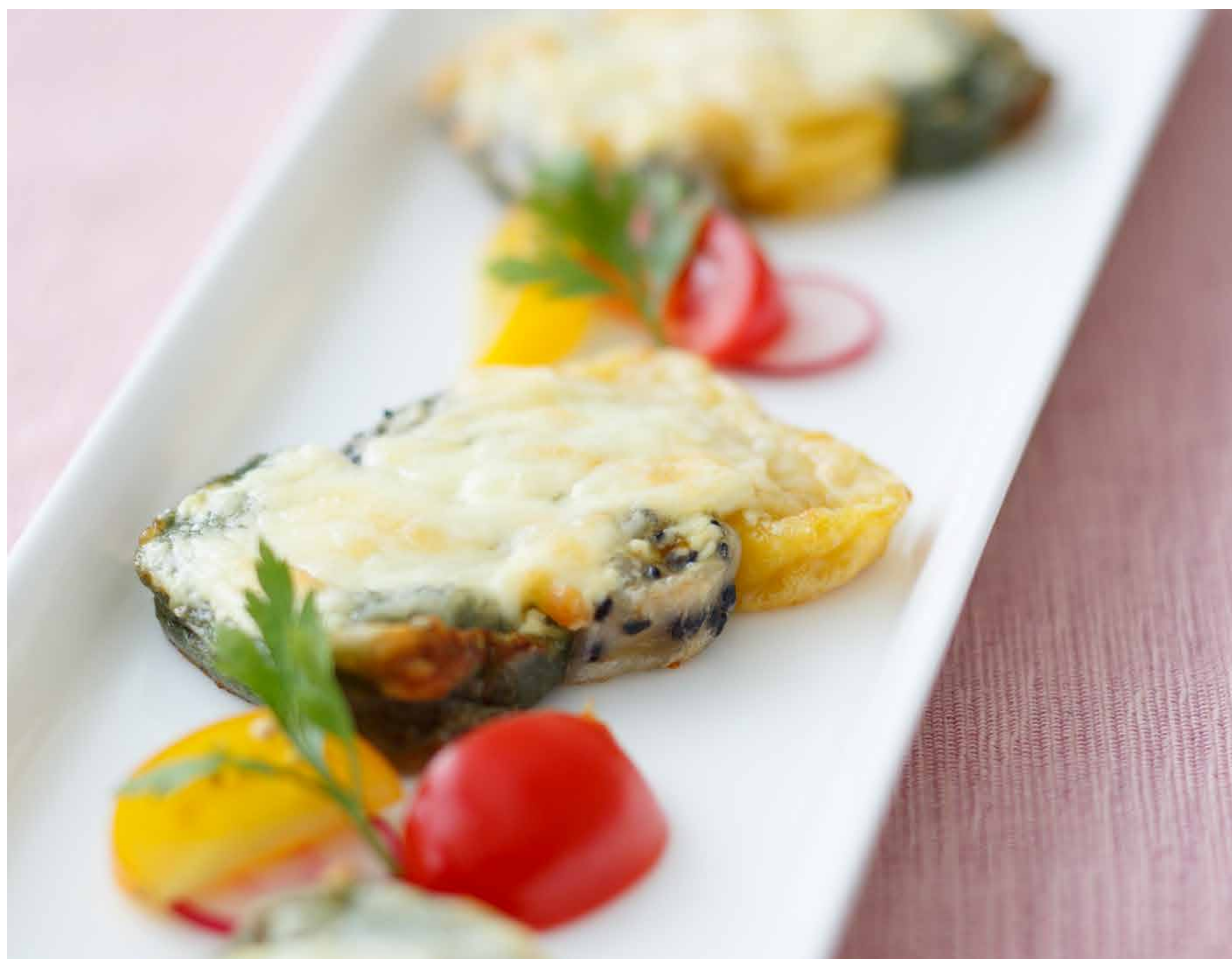


# 生麩のマヨネーズ焼き

淡白な生麩だからこそ

コクのあるマヨネーズとチーズのうまみがよく合います



## 材料（2人分）

南瓜麩、よもぎ麩、黒ごま麩 各1/2本、  
マヨネーズ 大さじ3、溶けるチーズ 20g、  
ミニトマトなど飾り用野菜

## 作り方

- ① 生麩は1cm幅に切る。
- ② マヨネーズを塗り、チーズをのせる。  
オーブントースターでチーズに焦げ目が付くまで7～8分焼く。  
器に盛り、ミニトマトなどを飾って出来上がり。  
お好みで仕上げにブラックペッパーを振っても。

生麩は柔らかく弾力があるため、切り分ける際は、包丁の先端を支点に押し切るときれいに切ることができます。また、包丁は水で濡らしておくとし切り分ける際に生麩がくっつきにくくなります。