\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：2人分

- マッシュルーム：200g
- 卵白：4個
- 砂糖：50g
- バター：20g
- 小麦粉：30g
- 牛乳：100ml

作り方

1. マッシュルームを細かく切り、フライパンでバターとともに炒めます。小麦粉を加えてさらに炒め、最後に牛乳を加えて混ぜます。
2. 別のボウルで卵白を泡立て、砂糖を加えてメレンゲを作ります。
3. 炒めたマッシュルームとメレンゲを混ぜ合わせ、耐熱容器に入れます。
4. 予熱したオーブンで180℃で15分間焼きます。