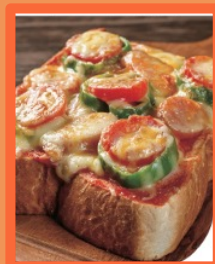


①焼いたトーストに！

こんがり焼いた食パンに薄く塗り広げるだけ



②サラダのトッピングに

シーザーサラダやフレンチサラダドレッシングと和えてきゅうりや大根など野菜スティックとの相性も抜群！



③スープ・ド・シャンピニオン(2人分)

小鍋にマッシュルームペースト50g、小麦粉大さじ1、塩小さじ1/4を入れてよく混ぜ合わせる。水150ml、牛乳150mlを加えてのばし、弱火にかけ、とろみがつくまで混ぜ合わせながら煮る。塩気を薄める時は少し牛乳を足して◎



④マッシュルームリゾット(1人分)

ごはん茶碗1杯(120g)、水200ml、牛乳100ml、塩小さじ1/2、ペースト大さじ1を小鍋に入れて弱火で10分ほど煮る。仕上げに粉チーズ、バジルを振ると本格的に。



その他にもお好みのレシピをお作り下さい♪
スープ、パスタ、ハヤシライスなどいろいろな料理の
風味付、調味料としてお使いできます！