デリスドブルゴーニュ マッシュルームフライ

ワイルドマッシュルームとデリスドブルゴーニュ
チーズをトッピングした、クリスピーなフライドポテト

材料

240 g Lamb Weston® Crispy on Delivery Fries（LW203）

オリーブオイル 大さじ3

ヒラタケ 450g

辛口の白ワイン 1カップ

味付け用の塩コショウ

シェリー酢 大さじ1

240 g デリスドブルゴーニュ チーズ（入手できない場合はカマンベールチーズで代用）

赤玉ねぎのピクルス 15g

みじん切りのチャイブ（飾り用）

手順

大きめのスキレットに油を熱します。

ヒラタケを加え、水分が飛んで蒸発し始めるまで炒めます。

ワインを加えて水分がなくなるまで煮詰めます。

シェリー酢を加え、再び煮詰めます。この工程で何度か味見をして、味を調整します。

さめないように保温しておきます。

チーズの表皮を切り落とし、小さめの角切りにします。

フライドポテトはメーカーの指示通りに調理します。

ポテトの上にチーズを均等に広げます。

ブロイラーでチーズが柔らかくなるまで焼きます。

温かいヒラタケをトッピングし、玉ねぎのピクルスとチャイブを添えます。

出来上がり分量

2人分