



モッツァレラとベーコンのイタリアンマフィンサンド

香ばしいベーコンと、とろけるモッツァレラが食欲をそそるイタリアンマフィンサンド コッポラ パスタソース〈モンタナーラ〉の豊かなトマトの旨みに、こんがり焼いたベーコンと香ばしいマイタケを合わせました。仕上げにモッツァレラチーズをとろりと溶かせば、コク深く食べ応えのあるイタリアンマフィンサンドの完成。朝食やランチはもちろん、軽めのランチにもおすすめです。

使用商品

[モンタナーラ](#)

[冷凍 モッツァレラ シュレッド](#)

材 (2人前) ・イングリッシュマフィン 2個 ・コッポラ パスタソース 〈モンタナーラ〉 大さじ4 ・ベーコン 4枚 ・
料 マイタケ 1/2パック ・ミニトマト 4〜5個 ・モッツァレラチーズ 80〜100g ・にんにく(みじん切り) 1/2片 ・オリーブオイル 大さじ1 ・塩、黒こしょう 適量

① イングリッシュマフィンを横半分に切り、オーブントースターで軽く焼く。② ミニトマトは輪切りにし、マイタケは食べやすい大きさにほぐす。③ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で熱し、ベーコンをこんがり焼く。④ ベーコンから脂が出たらマイタケを加え、しんなりするまで炒める。塩・黒こしょうで軽く味を調える。(5) ベーコンとマイタケを取り出す。⑥ マフィンの下半分にトマトソースを塗り、ベーコン、マイタケ、モッツァレラチーズ、ミニトマトを順にのせる。⑦ オーブントースターで2〜4分焼き、モッツァレラチーズがとろりと溶けるまで加熱する。(8) マフィンの上半分をのせて器に盛りつける。★⑦の加熱時間はトースターの機種によって調整し、焼き色が付きすぎる場合はアルミホイルを軽くかぶせてください。

手
順