



メスティン de キャンプめし チーズとろける鶏肉とエリンギのバジル風味

【用意する食材】

- ・アマノフーズ ガーリックスープ 1袋
- ・とろけるチーズ 1枚
- ・鶏むね肉 1枚
- ・エリンギ 3本程度
- ・玉ねぎ 半玉
- ・バジル 5枚程度
- ・プチトマト 4個
- ・マスタード 適量
- ・塩コショウ 適量

- ▶ 鶏むね肉を一口サイズにカットし、塩コショウをふる
- ▶ エリンギを横半分にカットしてから縦にスライス、玉ねぎも同様にスライスする
- ▶ クッキングシートでメスティン折りを作った中に、玉ねぎ、鶏むね肉、エリンギ、バジル、プチトマト、ガーリックスープ（細かく砕いたもの）、マスタードを入れふたをする
- ▶ 焚き火台の端でじっくり火を通す。ある程度火が通ったら、メスティンの蓋を開けとろけるチーズを入れる
- ▶ メスティンの蓋の上に炭を置き上からも熱を入れる。数分後チーズが溶けたら食べごろ！

☆食べ終わった後のメスティンにフランスパンとその上にチーズを乗せ

