

きのこのバター醤油



～ きのこ類 ～

●しいたけは、水で洗うと風味が落ちてしまうので汚れは軽く払って落とすか、しめらせたキッチンペーパーで拭き取るように。

●火は通し過ぎないように、注意を。



きのこのバター醤油

<材料: 2人前>

◆ エリンギ	80g
◆ しめじ	40g
◆ しいたけ	40g
◆ えのきたけ	20g
◆ だし汁	1/2カップ
◆ 醤油	大さじ1
◆ バター	10g

<作り方>

1. エリンギ、しめじ、しいたけ、えのきたけは石づきをとり除き、食べやすい大きさに切ってほぐす。
2. 鍋にだし汁と1を入れて火にかけ、手早く火を通して水分がなくなったら醤油とバターを入れて味を整える。
3. 器に2を盛りつける。