

きのこの和風バター炒め



写真 4人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鰹節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
しめじ	100g		
エリンギ	100g		
えのき	50g		
バター	20g		
匠味めんつゆ	20g		
グリーンレタス	適量		

作り方

- ①しめじは石づきを取って小房に分ける。エリンギは5mm幅の一口大、えのきは5cm幅に切る。
- ②フライパンにバターを入れて加熱し、①を加えて炒める。
- ③②に火が通ったら匠味めんつゆで味付けし、グリーンレタスを敷いた器に盛り付けて出来上がり。