

食材2つだけ!

厚揚げ

×

しめじ



調理時間

10分

バターでこっくりと仕上げるのがポイント

厚揚げときのこのバター醤油

材料 (2人分)

厚揚げ …………… 1枚(250g)

しめじ …………… 1パック

鰹節 …………… 適量

小ねぎ(あれば) …………… 1本

○しょうゆ …………… 大さじ1

○酒 …………… 大さじ1

○みりん …………… 大さじ1/2

○バター …………… 15g

1 材料を切る

しめじは石づきを切り落とし、手でほぐす。小ねぎは小口切りにする。厚揚げは熱湯をかけて油抜きし、食べやすい大きさに切る。

2 炒める

フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、厚揚げとしめじを入れて厚揚げに焼き色がつくまで炒める。火を弱め、○を入れて全体を炒め合わせる。

3 仕上げ

皿に盛り付け、小ねぎと鰹節をちらす。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索