

食材2つだけ!

長芋

×

しめじ



調理時間

15分

塩昆布でうまみをプラス

長芋ときのこの塩昆布バターソテー

材料 (2人分)

長芋 …… 6cm(130g程度)

しめじ …… 1パック(100g)

塩昆布 …… 10g

塩・こしょう …… 適量

バター …… 10g

1 材料を切る

長芋は1cm幅に切ってから7mmの厚さに切り、水に5分さらす。しめじは石づきを切り、手でほぐす。

2 炒める

フライパンにバターを入れて弱火にかける。バターが溶けたら、水けを切った長芋としめじを入れて中火で3分炒める。塩昆布を入れて全体を炒め合わせ、塩・こしょうで味を調える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索