

きのこのバター炒め

〈材料〉 4人分

生しいたけ	3枚	バター	大さじ1
まいたけ	1パック	白ワイン	大さじ1
エリンギ	1パック	塩・こしょう	少々
青梗菜	100g	醤油	小さじ1
にんにく	2かけ	すだち	2個

〈作り方〉

- ① きのこはそれぞれ石づきを取り好みの大きさに手で裂く
- ② 青梗菜は茎と葉に分けて切る
- ③ にんにくはスライスにする
- ④ フライパンにバター、にんにくを入れ弱火で炒める
- ⑤ きのこ、青梗菜の茎を炒めしんなりしてきたら塩・こしょうを加える
- ⑥ 白ワイン、醤油を加え味を調える
- ⑦ 器に盛り付け、すだちを半分に切り添える

