

きのこの炒め物



材料【4～5人分】

| | | | |
|------|------|-------|--------|
| エリンギ | 1パック | えのきたけ | 1袋 |
| ベーコン | 50g | 人参 | 1/3本 |
| サラダ油 | 適量 | 砂糖 | 大さじ1/2 |
| 濃口醤油 | 大さじ1 | | |

～作り方～

- ①エリンギは半分の長さに切り、スライスする。
- ②えのきたけは石づきを切り、ほぐしておく。
- ③ベーコンは1cm巾、人参は千切りにしておく。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、ベーコンをよく炒めておいて、人参を入れる。
- ⑤エリンギとえのきたけを入れ、火が通ったら、砂糖と濃口醤油で味を付けて仕上げる。



秋が旬のきのこを使った炒め物です。エリンギ、えのきたけの他に、しめじやまいたけ等を使ってもおいしくつくれますよ。