

小松菜ときのこのバターしょうゆ炒め レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：4人分) >

○小松菜	1束
○しいたけ	4枚
○エリンギ	1パック
○バター	約10g
★しょうゆ	大さじ1
★酒	大さじ1
★こしょう	少々

<作り方>



① 材料を用意する。



② 小松菜は、葉と茎に分けて4cmの長さに切る。



③ エリンギ、しいたけは4cmの長さに切る。



④ フライパンにバターを入れ、溶けたら小松菜の茎を炒め、③を加えさらに炒める。



⑤ ④に②の葉を入れ、★印の調味料で味付けをする。



⑥ 皿に盛り、炒め汁をお好みでかけたら出来上がり。