



※写真はイメージです。

秋の味覚を堪能できる贅沢おかず!!

きのここと生秋鮭のバターしょうゆ炒め

材 料 (2人分)

生秋鮭	2切
小麦粉	適量
ブナしめじ	1袋
エリンギ	1パック
サラダ油	大さじ1
キッコーマン しばりたて生しょうゆ (しょうゆ)	大さじ1
バター	15g

作り方

1. 生秋鮭はひと口大に切り、小麦粉をまぶしておく。
2. ブナしめじは石づきを取り、小房に分ける。エリンギは半分に切り、1/4のくし切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱し、生秋鮭を中火で両面焼き、2のブナしめじ、エリンギを加えて炒める。
4. 3に火が通ったらしょうゆを加えて炒め、バターを加えて絡め合わせる。
5. 4を器に盛り付けて、残ったたタレをかける。