

しめじ



ブナシメジはメジャーなきのこで食卓にも頻繁にのぼる機会があります。食感も良く、クセもない味わいをしているため、様々な料理に利用されます。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



焼き餅 鶏ときのこのだしあんかけ

調理時間
15分

1人分
297kcal

焼き餅 鶏ときのこのだしあんかけ

調理時間

15分

1人分

297kcal

【材料/2人前】

鶏もも肉	150g	
片栗粉	小さじ2	
しめじ	1/2パック(50g)	
まいたけ	1/2パック(50g)	
しいたけ	2枚	
A	水	150ml
	しょうゆ	小さじ2
	味の素 ほんだし	小さじ1
切り餅	2個	
小ねぎの小口切り	少々	

【作り方】

- ①鶏肉は2cm角に切り、片栗粉をまぶす。しめじ、まいたけは小房に分け、しいたけは薄切りにする。
- ②鍋に①の鶏肉・しいたけ・しめじ・まいたけ、Aを入れて混ぜ、火にかけ、肉に火が通るまで混ぜながら煮る。
- ③餅は半分に切り、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ④器に盛り、②をかけ、小ねぎを散らす。