

# ぶなしめじ



ぶなしめじ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!



## ぶなしめじとベーコンのマヨソテー

調理時間  
10分

1人分  
約220kcal

# ぶなしめじとベーコンのマヨソテー

調理時間

10分

1人分

約220kcal

## 【材料/2人前】

ぶなしめじ……………1パック  
エリンギ……………2本  
ベーコン……………50g(ブロック)  
キューピー マヨネーズ……………大さじ2

## 【作り方】

- ①ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。エリンギは長さ半分に切り、縦に4等分に切る。ベーコンは厚さ3mmに切る。
- ②フライパンに「キューピー マヨネーズ」大さじ1を入れて火にかけ、①を入れ炒める。火が通ったら残りの「キューピー マヨネーズ」を加えてさっと炒める。