

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。