

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!



サーモンで作るクリーム煮

調理時間
20分

1人分
287kcal

サーモンで作るクリーム煮

調理時間

20分

1人分

287kcal

【材料/2~3人分】

ハウス The Creamy 〈サーモンで作る
クリーム煮用ソース〉……1袋(200g)
生鮭(生サーモン・切身)……………
……………2~3切れ(180~270g)
玉ねぎ……………中1/2個(100g)
ぶなしめじ……………1/2パック(50g)
サラダ油……………小さじ1
牛乳……………50ml

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切りにし、ぶなしめじは小房に分け
ほぐしておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、生鮭の両面に焼き色
がつくまで中火で焼く。(片面約1分ずつ)
- ③①の玉ねぎ、ぶなしめじを加えて、中火でさっと約1分
炒める。
- ④いったん火を止め、牛乳と「ハウス The Creamy
〈サーモンで作るクリーム煮用ソース〉」を加えて
混ぜる。再び弱火で時々かき混ぜながら約5分煮る。