

しいたけの軸きんぴら



—材料— (4人分)

- しいたけの軸 30個分
- 酒 80cc
- 醤油 大さじ3
- 砂糖 大さじ3
- みりん 大さじ4
- ごま油 適量
- いらごま 適量

POINT

しいたけの軸は太いものがいい！

- Step 1:** しいたけの石づきを切り落とし、軸を繊維の方に手で割っていきます。
- Step 2:** フライパンにごま油をしき、①を炒めていきます。
- Step 3:** ②に酒、醤油、砂糖、みりんを入れ、水分が少くとぶまで炒めます。
- Step 4:** いらごまをふって完成です。