

JAとぴあ浜松さんで販売中!⑩-2

浜松産の新鮮なしいたけさん..ですっ。

シンプルな料理ですが「焼きしいたけさん」をご紹介します。おうちでも良く出てくる(会社さんから沢山もらった時)のですが、おうちでは必ずきざみネギと白ごまを振って頂きます。(出てくるお出汁も美味しいです(*^-^*))

【材料(4人前)】

材料(4人前)
しいたけさん 12個
食用油 適量
醤油 適量
きざみネギ 適量
ゴマ 適量

【調理方法】

調理方法

①フライパンに火を入れて、少しの油を引いた後にしいたけさんの傘を下にして焼いていきます。
②少し弱めの中火で焼いていくと、じんわりと内側の部分から美味しいお出汁が出てきます。(こぼれない様に注意して観察しましょう)
お出汁がなるべくこぼれない様にお皿へ移しておこのみで調味料を掛けて頂きます。

調理のポイント

しいたけさん自身も美味しいですが、火を通した時に出てくるお出汁に美味しさがいっぱい入っています。お出汁をこぼさない様にお皿へ移動しましょう。

【調理写真】

「シンプルー番!焼きしいたけ」



キノと???

木工大好き!



レンくん



ラーナ

ラーナの一口コメント

バーベキュー等の網焼きで、他の食材と一緒に焼いたりも出来るからこれからの時期にはピッタリねっ!
会社さんの椎茸で言うと、焼く時に美味しさを閉じ込める為に、椎茸がどうしてもがキュ~っと小さくなってしまいますので、大き目の「緑色」の袋留めがしてある椎茸が焼き椎茸に最適ねっ。

本レシピは「こちら」のHPにもありますので是非ご覧くださいっ!

