

食材2つだけ!

エリンギ

×

しいたけ



調理時間

15分

おしゃれなバル風メニューをおうちで きのこのアヒージョ

材料 (2人分)

エリンギ …………… 大1本

しいたけ …………… 2個

にんにく …………… 2片

塩 …………… 小さじ1/3～

こしょう …………… 少々

ドライパセリ …………… 少々

オリーブオイル …………… 適量

1 材料を切る

エリンギは長さを半分に切り、5mmの厚さに切る。しいたけは石づきを切り、5mmの厚さに切る。にんにくは包丁でつぶす。

2 加熱する

スキレットか小さめのフライパンに1を並べ、きのこがひたひたになる量のオリーブオイルとにんにく、塩、こしょうを入れ、弱火にかける。沸々する程度の火加減で10分煮る。

3 仕上げ

ドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索