

焼きキノコのとろろソースがけ



< 材料 >

◎ブレンドとろろ…120g
まいたけ…1/2パック エリンギ…1パック
ひらたけ…1/2パック 白だし…大さじ1
ゆかり…小さじ2

< 作り方 >

- 1.キノコ類を程よい大きさに分け、オープン・フライパン等で焼く。
- 2.とろろに白だし、ゆかり小さじ1を入れ混ぜる。
- 3.焼きあがったキノコにとろろをかけ、彩り良くゆかり小さじ1をふりかけて完成。



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods