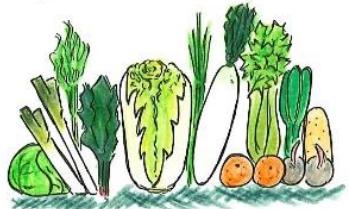


# 長ねぎときのこのソテー



材料 2人分

長ねぎ 1本  
お好みのきのこ 150g  
ごま油 大さじ1

☆ みりん 小さじ1  
しょうゆ 大さじ1

七味唐辛子 お好みで

作り方

- ①長ねぎは斜め切りにする、お好みのきのこは食べやすい大きさに切る(ほぐす)。※今回はしいたけとエリンギを使いました。
- ②フライパンに長ねぎ、きのこを入れ、しんなりするまで炒める。
- ③②に☆を入れ味がなじむよう炒める。
- ④③を器に盛り、お好みで七味唐辛子をかける。