

🍴 🍴 キノコすき



すき焼き風おつまみでお酒に合う！
冷蔵庫の残り物できる超簡単おつまみ。

調理時間：5分

■材料(1人分)

エノキ茸(1束)、しいたけ(3個)、牛肉(100g)、
すき焼きのたれ(100ml)、サラダ油(小さじ1)

作り方

- 1 エノキ茸、しいたけは、食べやすい大きさに切っておく。
- 2 加熱したフライパンにサラダ油をひき、牛肉を入れ焼き目をつける。
- 3 ②に①を加えキノコに火が通ったら、すき焼きのたれをまわしかけてなじませる。