

秋-4 きのことお豆の炒め物

【材料】 (2人分)

しめじ 1パック
大豆(水煮) 160g
しょうが 1/2かけ
ごま油 大さじ1/2
(A)
水 大さじ2
青のり 大さじ1
みりん 大さじ1
酒 大さじ1/2
しょうゆ 大さじ1/2

塩 少々

【作り方】

- 1 しめじは根元を切り落として小房にわけ。大豆は水をきっておく。しょうがはみじん切りにする。
- 2 フライパンを熱してごま油をひき、しょうがを弱火で炒める。香りが出てきたらしめじと大豆を加えて塩をふって炒める。しめじがしんなりしたら、(A)を加えて炒め合わせる。