



ダイコンのバター醤油炒め

《 材料 》 (2人分)

- ・ダイコン・・・1/4本
- ・しめじ・・・100グラム
- ・バター・・・大さじ1
- ・酒・・・大さじ1
- ・しょうゆ・・・大さじ2
- ・塩・・・少々
- ・こしょう・・・少々

《 作り方 》

- ①ダイコンは皮をむき、3cmの短冊切りにする。
しめじはいしづきを落としてほぐす。
- ②フライパンにダイコン、しめじ、バターを入れて、少し透き通るまで炒める。
- ③②に酒、しょうゆをまわし入れたら強火で汁けをとばすように炒め、塩、こしょうで味をととのえて出来上がり。



ダイコンのバター醤油炒め

たっぷり出来上がるので、小鉢なら
4人分になります！

