

# 『マジックソルトを効かせたきのこのバター醤油炒め』

## 材料(2人分)

しめじ	100g
エリンギ	100g
ベーコン	2枚
サラダ油	小さじ2
醤油	大さじ1/2
バター	10g
S & B マジックソルト	小さじ1

## 作り方

- ① しめじは石づきを落として小房に分け、エリンギは汚れを落として食べやすい大きさに切ります。ベーコンは1cm幅の短冊切りにします。
- ② フライパンにサラダ油を熱してベーコンを炒め、軽く火が通ったらしめじ、エリンギを加え、しんなりするまで弱火でじっくり炒めます。
- ③ ②にマジックソルト、醤油を回し入れて炒め合わせ、仕上げにバターを加えて全体をざっと混ぜ合わせます。