

塩麴レシピ 『新じゃがとしめじの塩麴炒め』

材料(4人分)

新じゃが	大	2	個
ぶなしめじ	1	パッ	ク
ニンニク		2	片
バター	大	さ	じ
塩麴	大	さ	じ
黒こしょう			少
パセリ	みじん	切	り
		少	々



作り方

- ① じゃが芋は良く洗って皮つきのまま太めの短冊切りにし、一度水にさらす。ニンニクは薄くスライスする。しめじは細かく分ける。
- ② フライパンにバターとニンニクを入れて火にかける。
- ③ バターが溶けて、ニンニクの香りが立ってきたら、水気をよく切ったじゃが芋を炒め始める。
- ④ じゃが芋が透き通ってきたら、しめじを加えて炒める。
- ⑤ しめじがしんなりしてきたら、塩麴を入れ炒め合わせる。
- ⑥ 味がなじんだら、黒こしょう・刻みパセリを加えて全体を馴染ませて、皿に盛って出来上がり！