

# 『ズッキーニの焦がしバターしょう油』

## 材料(4人分)

ズッキーニ(緑・黄)	各1本ずつ
バター	10g
しょう油	大さじ1



## 作り方

- ① ズッキーニを5mm幅の輪切りにする。
- ② フライパンに脂を薄く引き、ズッキーニを並べ弱火で焼く。
- ③ 焼き色が付いたら、バターを入れてフライパンを揺すり、全体に馴染ませる。
- ④ しょう油を入れて弱火にして、軽く焦がす。  
香りが立ち、全体がトロリとして来たら出来上がり！