

日本食研 旨だし醤油 『れんこんのバター旨だし醤油炒め』

材料(2人分)

長谷川さんのれんこん	200g
バター	大さじ1
旨だし醤油	大さじ2
白ゴマ(お好みで)	適量



作り方

- ① れんこんは皮を剥き薄切りにする。
- ② れんこんを透き通るくらいまでバターで炒める。
- ③ 「旨だし醤油」を回し入れて混ぜ火を止め、ごまをふって出来上がり！

*長谷川さんのれんこんはアクが無いので酢水に浸けなくても良いですよ！