

シリコンスチーマーレシピ『ガーリックバター醤油の蒸しキノコ』

材料(2人分)

しめじ	1 / 2	パッ	ク
まいたけ	1 / 2	パッ	ク
えのきだけ	1 / 2	パッ	ク
エリンギ	1 / 2	パッ	ク
【A】			
ニンニクのみじん切り	1	かさ	じ
しょう油	大	かさ	じ
白ワイン(酒)	大	かさ	じ
コンソメ顆粒	小	かさ	じ
バター			10g



作り方

- ① しめじ、まいたけ、えのきだけは石づきを切り、小房に分ける。エリンギは長ければ半分に切り、手で食べやすく大きさに裂く。
- ② シリコンスチーマーに①のキノコを入れ、【A】、「コンソメ」を加え、全体にからむように混ぜる。
- ③ 蓋をして電子レンジ(600W)で3分加熱する。バターを乗せ、お好みで加える。