



村で購入できる食材を使って旬で手軽な料理を紹介するよ!



広報紹介レシピ

きのこ納豆丼

材料 (2人分)

しいたけ	2枚
エリンギ	1本
舞茸	1/4株
しめじ	1/4株
納豆	2パック
温泉卵	2個
味噌	大さじ1
マヨネーズ	小さじ1
はちみつ	大さじ1/2
水	大さじ2

作り方

- しいたけはスライスする。エリンギは縦に8等分位に切り、舞茸、しめじはほぐす。
- 1を少し焦げ目がつく程度にオーブントースターで焼く。
- 納豆に2、④を入れ混ぜ合わせる。
- ご飯に3をのせ、中心に温泉卵を落としたり出来上がり!!

ポンせんべいで中華おこげ

材料 (2人分)

玉ねぎ	1/4個	えび (小)	4尾
ピーマン	1個	豚肉スライス	2枚
しいたけ	2枚	ポンせんべい	2枚
エリンギ	1本	塩こしょう	適量
舞茸	適量	④ オイスターソース	適量
しめじ	適量	コンソメ	適量
ズッキーニ	1/4本	片栗粉	適量
きくらげ	2枚			

作り方

- 玉ねぎはくし形に切り、ピーマン、しいたけ、きくらげはスライスする。エリンギは縦に8等分位に切り、ズッキーニは輪切りにする。舞茸、しめじはほぐす。
- フライパンに油を熱し、食べやすいおおきさに切った豚肉を炒め、1を加えて炒める。
- ④で調味し、片栗粉を入れとろみをつける。
- ポンせんべいを軽く焼いて皿に乗せ、熱いうちに③をかけて出来上がり!!