

【クロアワピタケ☆山梨新ブランドきのこ☆クロアワピタケのバター醤油焼き】

食卓に笑顔をお届け！  
野菜ソムリエ認定料理教室主宰の  
エッセンスの大久保 掬恵(きくえ)です！

今日もエッセンスブログにお越しくださって  
ありがとうございます。

## クロアワピタケの バター醤油焼き

材料(2人分)

- ・クロアワピタケ150g  
約3~4枚
- ・バター10+5g
- ・黒胡椒 2振り
- ・醤油 小さじ1
- ・アサツキ小口切り少々

《作り方》

- ①フライパンにバター10gを入れ  
火をつけて、石づきをとったクロアワピタケを炒める(中強火3分)
- ②ひっくり返して2分  
鍋肌から醤油を入れ、火を止め器に盛る
- ③バターをのせ、黒胡椒とアサツキをちらす。



バターが溶けて  
焦がし醤油が香って  
食べる前からごっくん(≧▽≦)

アワビのようなぷりっとした  
食感で食べるとろりん(≡▽≡)