



10/23(水) きのこと卵のバター醤油炒め

(材料)

たまらん堂「幸せの愛でたまご」2個

好きなきのこ類：70g程度

バター：20g

醤油：小さじ1/2~1

マヨネーズ：小さじ1

砂糖：少々

塩、こしょう

① きのこと類は石づきを取り、食べやすい大きさに切ってほぐす。

② ボウルに卵を割り、塩、砂糖少々とマヨネーズを加えて溶く。

③ フライパンを熱し、油をひかずに①を塩少々で炒める。

④ 片方に寄せてスペースを作り、バターを落として②を流す。

⑤ ざっくり混ぜて炒め、醤油を垂らし、こしょうを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。