きのこランドの

おいしい Recipe

もっともっと、おいしい王国へ！ きのこランド

「木耳とじゃがいもの細切り炒め」

じゃがいもの細切りをニンニクと酢で炒めた中国の家庭料理です。
木耳のコリコリとした食感がじゃがいものシャキシャキ感を引き立てます。

材料名（2人前）	配合（ｇ）	備考
スライス木耳	10g	乾燥
じゃがいも	200g	
にんにく	5g	
長ネギ	15g	
サラダ油	15g	
鶏ガラスープ	50g	あらかじめ混ぜておく
A 醤油	15g	〃
塩	5g	〃
こしょう	適宜	〃
酢	15g	

作り方
① スライス木耳は、たっぷりの水で戻しておく
② じゃがいもは千切りにし、水にさらして水気を切る
③ にんにく、長ネギは粗みじん切りにする
④ 鍋にサラダ油とにんにくを熱した後、②を炒める
⑤ じゃがいもに火が通り透き通ってきたら①を加えさっと火を通し Aを加え味付けする
⑥ 仕上げに酢をまわし入れ、刻んだネギをちらして完成！

商品名：スライス木耳2mm		商品名：スライス木耳2mm	
	規格：100g 入数：20 特長：裏白木耳を使いやすい2mm幅にスライス加工しております。		規格：1kg 入数：10 特長：お得な1kgタイプです。

仕上げに酢を加えることで、さっぱりと召し上がる事が出来ます。
ピーマンの細切りやニンジンなどを加えても彩りよく美味しく召し上がれます。