

おすすめごはんの友

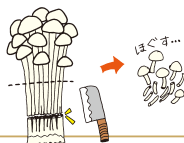
エノキの佃煮

*センサー解除で
とろりと煮詰める

《材料》 ●エノキ 400g ●みりん 大さじ2 ●酒 大さじ2 ●醤油 50ml ●ご飯 2合分

エノキの佃煮

1 エノキは石づきを取り
長さを半分に切りほぐす。



2 土鍋に①のエノキ・みりん・
酒・醤油を入れてフタをする。



3 センサー解除スイッチを
3秒長押しして点火する。
エノキの汁気がなくなって、
とろりとするまで
弱火で4分ほど
煮詰める。



4 炊きたてのご飯と共に、
おいしく
いただいてね。

