

あわび茸をテイクアウト!



野菜もたっぷりサンド♪

キノコのピタパンサンド

Recipe

材料 (作りやすい分量)

- ピタパン (小さめ) 3枚 (半分にカットして合計6枚)
- ベーコン 3枚 (半分にカット) / レタス 適量
- アワビダケ 2個 (斜め切りの3当分スライス)
- バター 30g / 芳醇天然かけ醤油 大さじ2

【玉ねぎレモンマリネ】

- (紫) 玉ねぎ 2分の1個分くらい
- 広島れもんノンオイルドレッシング 大さじ2

作り方

- ①玉ねぎはスライスし、レモンドレッシングでマリネしておく。レタスは食べやすくちぎる。
- ②フライパンでベーコンを焼き、同じフライパンにバター20gを溶かしてアワビダケをソテーする。
- ③アワビダケに火が通ったら、残りのバターと天然かけ醤油を入れて軽く煮詰めて火を止める。
- ④ピタパンに具材を挟む。フライパンに残ったバター醤油ソースをかけて完成。

ピタパンなら食べやすく、しっかり挟める!
野菜たっぷり、女性におすすめのサンド♪

合わせて使
つてさら
においし
い★



玉ねぎマリネに使用



キノコソテーに使用

川中醤油株式会社