

あわび茸をテイクアウト!

食べ応え抜群サンド♪



キノコのバゲットサンド

Recipe

材料 (2人分)

アワビダケ 1個 (4~5枚切りくらいにスライス)
バゲット 2切れ / ベーコン (ハーフ) 2枚 /
バター 20g / 芳醇天然かけ醤油 大さじ1

【野菜】

レタス・オニオンスライス 適量
広島レモンノンオイルドレッシング 適量

作り方

- ①ベーコンをフライパンで焼く。
同じフライパンにバターを溶かし、アワビダケをソテーし、火が通ったら醤油を加えて味付けする。
- ②玉ねぎをレモンドレッシングで和えておく。
バゲットには切れ目を入れる。
- ③バゲットに野菜とソテーしたアワビダケを挟み、フライパンに残ったソースを少しかける。

アワビダケを使った新感覚のサンドイッチ。
バター醤油とレモンの組合せがおいしい!



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

組合せて使ってさらにおいしい★