

あわび茸が主役！

バター醤油味で激うま！



ごちそうキノコステーキ

Recipe

材料（2人分）

アワビダケ 2個 / バター 20g（焼く時用）

【ソース】

バター 10g

芳醇天然かけ醤油 大さじ2

作り方

①アワビダケを横半分にスライスする。
（軸と笠に分ける感じ）

②フライパンにバターを溶かし、
カットしたアワビダケを焼く。
中火で3分、返して弱火にして蓋をし、
4分程度（火が通ればOK）。

③キノコに火が通ったら、ソース用のバターを
入れて溶かし、醤油を加えてサッと混ぜて
火を止め、盛り付けて完成。

キノコだって主役になれるステーキ。
軸と笠の食感の違いも楽しめる♪
お好みでニンニクを加えても◎

最強のバター醤油にはコレしかない♪



川中醤油株式会社