# いろいろきのこの炒めもの

| | |
|---|---|
| 調理時間 | 約10分 |
| カロリー | 90kcal |

| 材料 | (4人分) |
|---|---|
| 椎茸 | 6枚 |
| しめじ | 1株 |
| えのき | 1束 |
| エリンギ | 2本 |
| ゴマ油 | 大さじ2 |
| 酒 | 50ml |
| 塩 | 小さじ1 |

## 作り方

1. きのこ類は石づきを取って、椎茸は薄切り、しめじは小房に分け、えのきは長さを半分に切り、エリンギは長さ3cmの薄切りにする。
2. フライパンにゴマ油を熱し、中火で(1)を炒める。
3. 全体に油がなじんだら、酒と塩をふって蓋をし、タイマーを3分に設定し、中火で蒸し焼きにする。

多種類のきのこを一緒に炒めることで、風味豊かになります。