

ENOKI

消費者方のレシピ作ってみた。

えのき長ねぎ味噌

材料

長ねぎ(青い部分) 40g

ごま油 小さじ1

コチュジャン 小さじ2/3

砂糖 小さじ2/3

えのきだけ 20g

みそ 大さじ1/2

みりん 小さじ1/2



1



余った

4



加える

2



混ぜる

5



食べる

3



炒める

- ・ 軸の硬さもなく、えのきを丸ごと活用できました！
- ・ ごはんが進みます！
- ・ 味噌は焦げやすいので注意してください