

阿波尾鶏といろいろきのこの 炭火焼き

(4人分)

(株)丸本さん阿波尾鶏炭火焼(冷凍)	3P @ 100g × 3P
しめじ	1P 100g
エノキダケ	1P 100g
エリンギ	1P 100g
しいたけ	1 150g
マヨネーズ	100g
地鶏の旨み	1つかみ



アレンジとして ネギたっぷり加えてもおいしい！！
辛いのが好きなら 一味や七味をぱらりと。お酒のおつまみにもGOOD！

- ① しめじは 石づきを取り ばらす
エノキダケは 根元の硬い部分を切り捨ててから 長さを半分に切り ばらす
エリンギ・しいたけも 食べやすい大きさにスライスする
- ② フライパンにマヨネーズを絞り出し、①のいろいろな種類のきのこを しんなりするまで炒める
- ③ 阿波尾鶏炭火焼を(冷凍のままでもOK) 加えて 炒める
- ④ きのが とろりとしてきたらOK
- ⑤ お皿に盛り付け、地鶏の旨みを トッピングしたらできあがり♪