

マコモタケのほっこり焼き



〔材料（5人分）〕

マコモタケ	200 g（約 1 本）	水	大さじ2
めんつゆ	大さじ2		

〔作り方〕

- ① マコモタケはピーラーで皮を剥いて、1.5cmの半月切りにする。
- ② テフロン加工のフライパンで油をひかずに、ふたをして蒸し焼きにする。少し焼き目が付き、中まで柔らかくなったら、めんつゆ、水を入れて全体に味を染み込ませていく。
- ③ お皿に盛り付けてできあがり。

厚めに切ることでマコモタケの触感を楽しめます。
また、加熱することで甘味が増します。

