

スープにしてもメインでも！

ごはんにかけてもおいしい万能雪国きのこのクリーム煮



材料  (2人分)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国えりんぎ・・・1/2パック

雪国しめじ・・・1/2パック

牛バラ肉・・・100g

にんにく・・・1/2片

牛乳・・・100cc

生クリーム・・・100cc

オイスターソース・・・大1/2

サラダ油・・・大1

🍷 1人分/約554kcal

🕒 調理時間/約15分

作り方 

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさき、にんにくはみじん切り、牛肉は3cm幅に切る。
- 2 鍋にサラダ油を熱し、にんにくを弱火で炒め、香りが出てきたら牛肉を加えて炒める。
- 3 牛肉の色が変わったら、雪国きのこを加えて軽く炒め、牛乳、生クリームを加えて弱～中火で煮込む。
- 4 具材に火が通ったら、オイスターソースを加え、味を調べてできあがり。