

きのこの焼きびたし



作りかた

1. オーブンシートをテーブルプレートの半分よりひとまわり大きく切り、四隅をねじり、テーブルプレートの片側に置く。
2. ①に食べやすい大きさに切ったきのこ、残りの材料を入れ、かるく混ぜる。
3. 加熱後、かき混ぜる。

関連するレシピ



鶏の照り焼きセット

カロリー	塩分
16kcal	0.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分	3人分	4人分
エリンギ、しいたけ、まいたけなど合わせて	50g	100g	150g	200g
めんつゆ（3倍濃縮）	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ2
水	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4
赤とうがらし（乾燥、小口切り）	少々	1/4本	1/3本	1/2本