

# えのきの株ステーキ



## ポイント

エノキは新鮮で、大きなものを使う方がおいしくできます。

## 材料(2人分)

えのきの株	大1株	しょうゆ	小さじ2/3
バター	10g		

## 作り方

- ① エノキの株は1cmくらいに切り、2つ用意する。
- ② フライパンにバターを入れ弱火で溶かす。
- ③ 弱火のまま、エノキを焼き、火が通ったら少し火を強めて、しょうゆをまわしかける。