

山本ゆりさん考案！

HOUDAKE Recipe



Recipe
No. 03

たっぷり豊茸（ぶなしめじ）のホットサンド



Point

甘辛く炒めたしめじを1人前100gも挟んだボリュームのあるサンドイッチ。

材 料(2人分)

食パン（5枚切り）	2枚
※8~10枚切りを4枚でも	
しめじ	200g
オリーブ油or サラダ油	小さじ1
塩	少々
A 砂糖	小さじ1
A しょうゆ	小さじ2
マヨネーズ	適量
ピザ用チーズ	適量

- 1 食パンは半分にスライスする。しめじは石突きを取りほぐす。フライパンにオリーブ油を熱してしめじを入れ、塩をふって炒め、しんなりしたらAを加えて絡める。
- 2 食パンにマヨネーズを塗って、(出た水分は残して)①を乗せ、チーズを乗せて挟み、トースターでこんがりするまで焼く。



ただ挟むだけだとしめじがポロポロ落ちて「食べにくいわ!」なるんでチーズで固定させます。

和のおかず

洋のおかず

和の主食

洋の主食

汁物・スープ

デザート

Cooking Instructions

山本ゆりさん考案！

HOUDAKE Recipe



Recipe
No. 04

たっぷり豊茸（ぶなしめじ）のバター醤油混ぜご飯



Point

コンソメバターしょうゆ味でお箸が止まりません！

材 料(1合分・3~4人分)

しめじ	200g
ブロックベーコン	50g
玉ねぎ	1/4個
バターorマーガリン	10g
A 顆粒コンソメ	小さじ1
A しょうゆ	小さじ1
温かいご飯（固め）	1合分 (約300g)
塩・こしょう	適量
好みでドライパセリ	適量

- 1 しめじは石突きを取りほぐす。玉ねぎ、ベーコンは粗みじんに切る。
- 2 フライパンにバターを溶かして①を入れ、塩ひとつまみをふって炒める。こんがりしたらAを加えて馴染ませ、ご飯を加えてよく混ぜる。
- 3 塩、こしょうで味を調えて器に盛り、好みでドライパセリをふる。

Cooking Instructions

和のおかず

洋のおかず

和の主食

洋の主食

汁物・スープ

デザート