



7/1 (水)

ほたてバター? & エスカルゴバター?

(材料)

<ほたてバター風>

エリンギ (軸の部分)

バター

アスパラガス

塩

醤油

小ねぎ

レモン

- ① エリンギの軸の部分を厚めの輪切りにする。(ホタテに見立てる)
- ② 切り口に格子に隠し包丁を入れ、軽く塩を振る。
- ③ フライパンに油を熱し、②を焼く。
- ④ フライパンの空いたところにアスパラガスも入れて炒める。
- ⑤ 仕上げにバターと醤油を入れて、香りよく焼き上げる。
- ⑥ 器に盛り、小ねぎの小口切りを散らし、レモンを添えて完成。

<エスカルゴバター風>

エリンギ (傘の部分)

オリーブオイル

にんにく

バター

パセリ

塩こしょう

- ① エリンギの傘の部分は一口大程度に切る。
- ② フライパンにオリーブオイル、バター、にんにくを熱し、①を炒める。
- ③ パセリも入れて更に炒め、仕上げにバターを足す。
- ④ 味が足りなければ塩こしょうで調える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。