



Recipe 31日発酵レシピ

塩麴きのこ

Ingredients

きのこ類	400g くらい
酒	大さじ2
塩麴	大さじ3

Directions 作り方

1. きのこは食べやすい大きさに切る。
2. フライパンや鍋に酒と①を入れて炒め、火が通ったら熱いうちに塩麴を加えてよく和える。

密閉容器に入れて冷蔵庫で1週間保存可能

→お味噌汁・スープ・オムレツ・納豆・パスタ・豆腐・サラダなど色々アレンジ楽しんでください。