

うまいレシピ

卵かけご飯にちょい足し えのきベーコンのふりかけ

コツは、水分をとばすようにしっかり炒め焼きすることだけ。
えのきとベーコンのうまみで、調味料やバターはほんの少し。でも、とっても香ばしく濃厚なふりかけです！
何もない時の朝ごはんにも大活躍です！いつもの卵かけご飯がごちそうに変わりますよ。とても簡単ですのでお試しください。



材料(2人分) 調理時間約10分

- えのき 1袋 (100g)
- 薄切りベーコン 30g
- バター 小さじ1/2
- しょうゆ 小さじ1

【作り方】

1. えのきは石づきを切り落としてほぐし、2cm幅に切ります。
2. 薄切りベーコンを5mm幅に細かく切ります。
3. フライパンにえのきとバターを入れて、強めの中火にかけて炒めます。
4. フライパンでえのきを2〜3分炒めてしんなりさせてから、さらに炒め続けて水分を飛ばし、こんがりと茶色く色づくまで加熱します。
5. えのきが茶色になったら、ベーコンを入れ炒める、醤油で味付けして出来上がりです。
6. 保存容器にいれて冷蔵で約3日保存可能です。
7. 香ばしさと濃厚な旨味が凝縮されたこのふりかけを日本のソウルフード、卵かけご飯に「ちょい足し」するだけで、奥深い味わい味になります。

