

料理名 **マイタケとシメジのカレーナムル**

材料

(2人分)

マイタケ…1パック
シメジ…1パック
サラダ油…適宜
ニンニク (みじん切り) …小さじ1/2
カレー粉…小さじ1
しょうゆ…小さじ1
塩…少々
ナンプラー…小さじ1
レモン汁…小さじ1
黒こしょう…少々
レモンスライス…1枚
青ネギ…少々



作り方

- (1) フライパンにサラダ油をひき、ほぐしたマイタケとシメジ、ニンニク、カレー粉を入れ中火で炒め、仕上げにしょうゆを入れる。
- (2) ボウルに(1)の材料を入れ、塩、ナンプラー、レモン汁、黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩置く。
- (3) 器に盛り付け、レモンスライス、青ネギをのせて出来上がり。