



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

224

Masayoさん

タイトル: 「旬の野菜とオリジナルエコバッグ」Get!



6月にアンバサダーになって、すぐに出したレポートがWebで紹介され、さらに本日プレゼントゲット!! 本当に嬉しいです。早速いただいたエリンギで一品作りました。「エリンギとタコのオリーブオイル炒め」これはもうビールに最高!

簡単おすすめメニューです。

オリーブオイル大さじ2杯で薄切りしたにんにく3から4かけと、赤唐辛子の輪切り少々を弱火でゆっくり炒め、乱切りしたいわきエリンギ200g(大3本)を加えてさらにゆっくり炒めます。エリンギに火が通ったら、塩こしょうで下味をつけ、エリンギと同様に乱切りしたマダコを加えて中火にして炒め、小松菜を加えたら強火にして水分を飛ばし、塩こしょうで味を調えます。

歯ごたえの良いエリンギにタコのうまみがぎゅっと凝縮され、もう箸が止まらないおいしさ!!