

きのこと葱のすき焼き風卵とじ



▼材料（2人分）

- エリンギ、しめじ、えのき …各1袋
- 生しいたけ …2枚
- 白葱 …1本
- 細葱 …2本
- 糸こんにゃく …1袋
- にんにく …1片
- 卵 …2個
- 牛脂 …1個
- A：
 - ・濃口醤油、酒、砂糖、水 …大2
- 赤唐辛子 …好みで

▼作り方

- ① キノコ類（エリンギ、しめじ、えのき、生しいたけ）は食べやすい大きさに切り、白葱と細葱は小口切り、糸こんにゃくは塩もみをして湯で洗い半分に切っておく。
- ② すき焼き鍋に牛脂を溶かしてにんにくのみじん切りを炒め、①とAを加えて煮詰める。
- ③ 溶き卵を回しかける。