

3種のきのこの ベジハヤシ

使用商品

ハイイツ 1kg プラントベース デミグラスソース



材料

- 80g 玉ねぎ
- 10g オリーブオイル
- 60ml 赤ワイン
- 30g しめじ
- 100g マッシュルーム
- 100g マイタケ
- 200g ハイイツ プラントベース
デミグラスソース
- 50ml 水
- 各適量 塩、こしょう
- 適量 イタリアンパセリ
- 180g 白飯

作り方

- 鍋にオリーブオイルを温め、カットした玉ねぎ、きのこを炒める。
- ①に赤ワインを加えフランベして、アルコールが飛んだらハイイツ プラントベース デミグラスソース、水を加え煮立たせ、塩、こしょうで味を調える。
- 器に白飯を盛り②をかけ刻んだイタリアンパセリを散らす。