

## えのきの軸ステーキ

えのきの軸は、捨てずにおがくずを洗えば食べられます。  
さっと焼くだけでジューシーなステーキに！



おがくずは水洗いして手で落とす。  
落ちない部分は切り落とす。



### 用意するもの

- ・えのきの軸・・・1束分
- ・醤油・・・少々
- ・バター・・・少々
- ・卵黄・・・1玉分（お好みで）

### 作り方

- ① 切り落としたえのきの軸についたおがくずを、水で洗いながら手で落とす。とれない部分は切り落とす。
- ② フライパンにバターを引き、えのきの軸を炒める（両面1分ずつくらい）
- ③ 醤油を垂らし、両面になじませて軽く焦げ目がついたら完成
- ④ お好みで卵黄を載せてもおいしいです