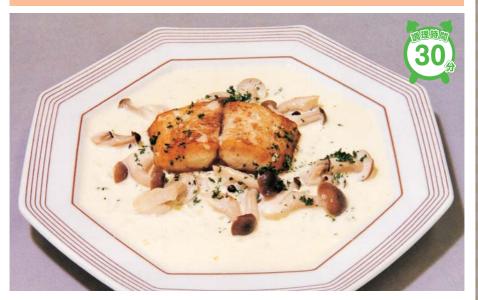
## 学校法人若羽学園提供 きのこ料理レシピ® 白身魚のムニエルぶなしめじソースかけ



## 材料(4人分)

**ぶなしめじ・・・160g** 白身魚・・・・60g切れ

4切れ

塩、こしょう·・・少々 小麦粉·・・・・ · 適量 バター・・・・ · 適量

サラダ油

たまねぎ・・・・60g 白ワイン・・・・150cc 牛クリーム・・・150cc

塩、こしょう・・・適量 無塩バター・・・10g レモン汁・・・・小さじ2

パセリ

## 作り方

- 白身魚に塩、こしょうをする。
- 2 たまねぎをみじん切りにする。
- ③ 鍋にバターを入れ、たまねぎを炒め、白ワインを加えて煮つめ、塩こしょうで味をつける。
- 4 1に小麦粉を薄くつけ、サラダ油とバターで焼く。
- ぶなしめじは石づきを落とし、1本ずつに分け、 フライパンでバターソテーして塩、こしょう、レ モン汁をふり入れる。
- ⑤ ③に⑤を加えて煮上げ、火からおろしてパターを 加える。
- ⑦ 器に<br/>
  ② を盛り、<br/>
  ③をかけみじん切りにしたパセリを散らす。

