



I·V·Aレポート

認定No. ニックネーム:

1060

磯

タイトル:

黒穂菌



部屋にマコモダケを避難させたところ収穫出来ました。ただ、中が黒い点がありました。見た目は悪いので売り物にはならないのですが、味は変わりません。



ということで、マコモダケの炒め物

材料 マコモダケ、キュウリ、冷凍海老、鶏肉モモ

作り方 適当に切ってフライパンで炒める。

残ったマコモダケは茹でて、マヨネーズをつけて食べました。

去年買った椎茸のほだぎから1個だけ椎茸が育ちました、

これは焼いて頂きました。