

2021年11月～Instagram掲載 弓家さん漫画

「きのこの森のわさんといい会社でハナピラタケセットがなんとこの大ききで **送料無料** でご購入できます！

大ききヒビ虫取り
味がおいしい!!!
クソ臭い!!!
おなかへ入ると...
知れず!!!
人生で一番おいしい!!!

ハナピラタケとってもしっかりおいしいので是非!この機会に一度食べてみてくださいね!

私たちが作りましたの送料無料で大サービス!!!

気が合った方はストリーオハイライトから!

お鍋に花びらがいっぱいに入ると...何か?何かのドレッシングみたいだね

次は乾燥ハナピラタケのレシピだよ

ハナピラタケ香るクリームパスタ

簡単!美味しく!美味しく!

ハ作り方がちょっと奥なのでキチンと手順をご覧ください!!!

〜材料(2人前)〜

- 乾燥ハナピラタケ 20g
- 生クリーム 160ml
- 顆粒コンソメ 大1
- 塩こしょう少々
- もじ汁 100ml
- お好みのロングパスタ 200g

カッ夫 眼! 作ってみたいぜ!つっ!

うおおおおおおお

おおおおおお

おおおおおお

※俗に言う料理人の腕なる状態

で. 作ってみたい みるもった 戻った

夫が調理してみたい!

ハナピラタケ

夫 44歳
元ダイニングバーの店長さん

趣味・特技は
ともに料理

性格は至って温厚
現在主夫2年目である

生も乾燥も唯一無二の食感で乾燥の方は旨み凝縮!って感じ

花びらの部分はシキキキコリコリ感... 乾燥後... じゃーん! さつやき

しかもビタミンDがキクラゲの2〜3倍あるんだって!

※ビタミンDは骨の形成を助けるよ!

味にクセがないから普段の料理に取り入れやすいね

食物繊維も豊富でお便秘にも効果的
ハナピラタケ

しかしスーパーではほとんど見たことがない...
現状...
そこで

生のハナピラタケと乾燥のハナピラタケでそれぞれ作ってみたよ!

花びらの部分は... 乾燥後... じゃーん! さつやき

ハナピラタケの塩バター鍋

〜生ハナピラタケの〜

- 生ハナピラタケ
- お好みの食材
- 水 500ml
- 酒 100ml
- 顆粒鰹がらスープ 大2
- 塩小1/2弱
- バター 30g

〜作り方〜

- ①バター以外の食材を入れる
- ②最後にバターを乗せて完成!

ハナピラタケからめっちゃおいしいダシがでる!!!

しらやしらす!!!
魚を却食べた! もりもり

夫さん!

これ! いただいたの! いたす! 何これ?

「ハナピラタケ」だって!何か 幻のきのこって言われてるんだって

ハナピラタケ... 幻のきのこだとももらしい見た目だ

そしてなんて豊かな香りなんだ! ああ!!!
これは...これは...