

きのこのおかか煮

材料

えのき	1パック
しめじ	1パック
エリンギ	2本
舞茸	1/2パック
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
おかか	10g



- ①えのきは石突きをとって長さを半分に切ります。
- ②しめじは石突きをとって小房に分けます。
- ③エリンギは長さを半分にして5ミにスライスします。
- ④舞茸は小房に分けます。
- ⑤鍋にきのこ類を入れ、しょうゆ・みりんを注いでフタをして中火にかけます。湯気が出てきのこがしんなりし始めたら弱火にしてフタをして5分ほど煮ます。おかかを入れてひとまぜして出来上がり。あつあつに七味唐辛子をかけて食べましょう。

※さめてもおいしく保存がききますので密封容器に入れて冷蔵庫へ。冷や奴や温奴の上にかけても。



Uchu・Uchu
料理セミナー