

きのこの おろし汁

エネルギー：65.14kcal (1人前)
食塩相当量：1.59g (1人前)



妙義ナバファーム公式サイトで
おいしいきのこレシピ続々更新中!

ナバファーム

検索

navafarm.com

香りのいいきのこのシンプルなおろし汁。うどんやそばを入れても美味しいです。大根おろしは使う部位で辛みが違うので量を加減して入れて下さい。きのこからのだしも出るので、だし汁は顆粒の和風だしを使っても構いません。

料理 近藤由香子

■材料 2人分

- 生しいたけ(薄切り)……………4枚
- まいたけ(ほぐす)……………1/2パック
- えのき(根元を切り長さ半分にしてほぐす)…1/2袋
- A だし汁……………300ml
- 酒……………大さじ1
- みりん……………大さじ1
- うす口しょうゆ……………大さじ1
- 大根おろし……………1/2カップ分
- 塩……………適量
- ねぎ(小口切り)……………適量

■作り方

- 鍋にAを入れて火にかける。
- あくを取り、きのこに火が入ったら、大根おろしを加え温める。
- 塩で味をととのえ器に盛り、ねぎをのせる。

Point! 大根おろしは使う部位で辛みが違うので、量を加減して入れて下さい。

