

きのここと切り干し大根の和風スープ



材 料

【材料】（2人分）

しめじ	・・・30g
えのき	・・・30g
切り干し大根(乾燥)	・・・6g
※しめじとえのきは根元を取ったものをご用意ください。	

【A】

白だし	・・・大さじ1～2
水	・・・400ml
万能ねぎ(小口切り)	・・・少々

【作り方】

- 1 しめじ、えのきの根元を切り落としてほぐす。
切り干し大根は、水でさっと洗う。
- 2 鍋に【A】、①を加えて煮立て2～3分煮る。
- 3 器に盛り万能ねぎを散らし完成♪

※きのこは色々入れても美味しいです。

※切り干し大根は、黄色くなっているのが気になったら水洗いしてよく絞るといいです。白くならなくて良い、水にさらし過ぎると味がなくなってしまうので注意。