

ミックスきのこなめ茸風

材料

えのきたけ…100g
しめじ…80g
しいたけ…大2枚
まいたけ…60g
なめこ…80g

<調味料>

水…100cc
酒…大さじ2
みりん…大さじ2
しょうゆ…大さじ2
酢…大さじ1
柚子胡椒…小さじ1

(作り方)

- ①えのきは石づきを落として3等分の長さに切る。
- ②しめじ、まいたけは石づきを取って小さくほぐしておく。
- ③しいたけは石づきを取って端から細く切る。
- ④フライパンに、きのこ調味料を全部入れ、中火にかける。
- ⑤沸騰したら弱火にして、かきまぜながら7～8分煮込む。
- ⑥全体がトロツとしたら火を止める。

※うどんやそばの具としても、野菜と混ぜても美味しいです。
また、食べるラー油をかけてもピリ辛で美味しいです。

