

◎ きのこのスープ

【材料】（5人分）

まいたけ 1パック
しいたけ 4枚
えのきたけ 1袋
しめじ 1パック
青ねぎ 1本
水 900ml
固形スープのもと 1個
塩 小1/2
薄口醤油 小1

【作り方】

- ① まいたけは食べやすい大きさに手でさく。しいたけは薄切りにする。えのきたけ、しめじは根元を切り落とし、2cmに切る。
- ② 青ねぎは小口切りにする。
- ③ 鍋に①のきのこを入れ、中弱火で乾煎りし、香りが出てきたら水、固形スープの素を加え、加熱する。
- ④ 塩、薄口醤油を加え、味をととのえる。
- ⑤ 器に盛り付け、青ねぎをのせる。