

# きのこ汁

生しいたけ、しめじ、えのきたけをたっぷり使ったお汁は、きのこのうまみがたっぷりです。

## 材 料 4人分

・しめじ	小 1/2 パック	株元を落として半分に切る
・えのきたけ	小 1 パック	株元を落として半分に切る
・生しいたけ	4 個	薄切り
※うすくちしょうゆ	小さじ 1	
※清酒	小さじ 1	
・にんじん	1/6 本	太めのせん切り
・はるさめ	10g	長いものは短く切る
・かまぼこ	40g	薄切り
・細ねぎ	3 本	小口切り
・かつお節	15g	
・だし昆布	5 cm	
・水	700ml	
・うすくちしょうゆ	大さじ 1	
・塩	少々	



## 作り方



1. きのこはすべて小鍋に入れ、※印の調味料を加え、2～3分加熱して下味をつける。
2. かつお節とだし昆布でだしをとり、1のきのこににんじんを加え煮る。
3. 春雨を加え煮て透明になったら、調味料とかまぼこを加える。
4. 味をみてから、ねぎを加えてできあがり。

☆ **きのこを炒めて下味をつけてから、お汁に加えるのがおいしく作るコツです。**