

# 『いろいろなキノコのさっと煮』

## 材料(作りやすい分量)

生シイタケ	8枚
しめじ	2パック
エノキタケ	2袋
【A】	
だし汁	1/4カップ
しょう油・みりん	各大さじ2
酒	大さじ1



そうめんやそば、パスタ、  
混ぜご飯、スープに入れても。

## 作り方

- ① シイタケはいしづきを取り、4等分に切る。  
しめじはいしづき、エノキは根元を取り、長さを半分に切ってほぐす。
- ② 鍋に【A】を入れて煮立て、シイタケ、しめじの順に入れて4～5分煮て、  
エノキタケも加えて2～3分煮る。汁気があまり残らないように煎り煮にする。

**\* 密閉容器に入れて、冷蔵庫で3～4日保存できます。**