

## しめじとわかめのスープ



### 材料 (2人分)

わかめ (乾燥)	2 g	スープ
しめじ	60 g	〔 湯 1と1/2カップ
長ねぎ	25 g	〔 固形ブイヨン 1/2個
		オイスターソース 小さじ1弱
		こしょう 少々

### 作り方

- 1 乾燥わかめはたっぷりの水でもどし、大きいものは一口大に切る。
- 2 しめじは石づきをとり、小房に分ける。
- 3 ねぎは薄い斜め切りにする。
- 4 鍋にスープを作り、しめじ、ねぎを入れ、煮る。
- 5 わかめを加え、オイスターソース、こしょうで調味し、ひと煮立ちしたら、火を止め、盛り付ける。