

きのこのみそ汁

～まいたけと薬味のねぎが決め手！～



材 料（2人分）

まいたけ	60g
なめこ	50g
長ねぎ	30g
だし汁	225ml
味噌	大さじ3/4

作り方

- ① まいたけは、汚い部分を取り除き、食べやすい大きさに分ける。
なめこは、ざるに入れサッと水洗いする。
長ねぎは、小口切りにする。
- ② だし汁を温め、①のまいたけ、なめこを入れて煮る。
味噌を溶かし入れ、①の長ねぎを入れて火を止め、盛り付ける。