



エリンギ・ねぎ・ わかめの和風スープ

歯ごたえがありクセがない～エリンギレシピ②

エリンギ・ねぎ・わかめの和風スープ

材 料 (2人分)

エリンギ…………… 1本
長ねぎ…………… 1/8本
乾燥わかめ………… 4g くらい
水…………… 500ml
だしパック(中身)… 小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用
しょうゆ…………… 小さじ1
塩こしょう………… お好みで

- ① エリンギは食べやすい大きさに切り、長ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋に水とだしパック中身を入れて中火にかける。
- ③ 煮立ったら、エリンギを加えて1分煮る。
- ④ 長ねぎ・わかめを入れて1分煮て、しょうゆ・塩こしょうを入れて味を整え、器に入れてできあがり♪

コッ・ポイント

- ワカメは広がるので入れ過ぎないようにしてください。
- わかめは煮過ぎないこと。味つけは最後にすること。
- 味つけはお好みで調整してください。