

しめじと小松菜の 煮びたし

いろいろな料理に♪～ぶなしめじレシピ③

しめじと小松菜の煮びたし

材 料 (2人分)

| | |
|------------|-------------------------------|
| しめじ | 1/2パック |
| 小松菜 | 1.5株 |
| ★水 | 200ml |
| ★みりん・酒 | 各小さじ2 |
| ★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1.5 |

- しめじは石づきを取り小房にほぐし、小松菜は根元を切り落とし4~5cm幅に切る。
- 鍋に★を煮立たせ、中火のまましめじを入れて3分ほど煮る。小松菜の茎の部分を入れて2分ほど煮込む。
- 葉の部分としょうゆを入れて混ぜ合わせて器に盛りつけてできあがり♪

コツ・ポイント

- 彩りをよくにんじんを入れたり、ほうれんそう・チンゲン菜などを使ってもおいしくできます。
- 油揚げ・厚揚げ・豚肉など、家にあるものでも作ってみてください。
- 味つけはお好みで調整してください。

