

しめじ



何でも使える便利な食材です。
鍋や炒め物に使えます。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



しめじの酸辣湯風スープ

調理時間
約10分

1人分
126kcal

しめじの酸辣湯風スープ

調理時間
約10分

1人分
126kcal

【材料/4人前】

永谷園 麻婆春雨 中辛……………1個
しめじ……………1/2個(約50g)
水……………4カップ(800ml)
サラダ油……………大さじ1/2
醤油……………小さじ1
黒酢……………大さじ2
〈お好みで〉青ねぎ……………適量

【作り方】

- ①しめじは石づきをとってほぐす。
- ②鍋にサラダ油を熱し、しめじを入れ、炒める。(中火：1分)
- ③水、「永谷園 麻婆春雨 中辛」の「麻婆ソース」、「春雨」を入れて沸騰するまで煮る。(強火：5分)
- ④醤油を入れ、火をとめてから黒酢を入れる。お好みで青ねぎを加えてできあがり。