

# しめじ



しめじはメジャーなきのこで食卓にも頻繁にのぼる機会があります。食感も良く、クセもない味わいをしているため、様々な料理に利用されます。



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袋(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鍋にサラダ油を熱し、石づきを取ってほぐしたしめじを入れ、炒める。(中火:1分)
- ②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)
- ③醤油を入れ、火を止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。