

きのこみそあえ



<材料>

しめじ100g えのき200g 生しいたけ4枚 貝割れ菜20g

調味料C

砂糖大さじ1 酢大さじ3 水大さじ3 上高地みそ40g 白すりごま20g

【作り方】

ボウルに調味料Cを混ぜ合わせておく。

しめじは石づきを切って小房に分ける。

えのきは根元を切り、長さを半分にしてほぐす。

生しいたけは軸を取り、かさは4等分に、軸は薄切りにする。

貝割れ菜は根元を切り落とし、半分に切る。

耐熱皿に、しめじ、えのき、生しいたけを入れ、酒大さじ1をふり混ぜラップをかけ、電子レンジ(600W)で3分加熱して冷ます。

のボウルに のきのこ入れてよく混ぜ、貝割れ菜を加えてサックリ混ぜる。