

旨味ぎっしり！つるしやき感

だしきのこ



Kinoko to dashi

Make every
day delicious

おつまみきのこ

撮影料理スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

材料

・お好みのきのこ

えのき・しめじ

120g

だし漬の素

5g

作り方

- ① きのこは石づきを取り、お好みの大きさに切る。
- ② ①を耐熱ボウルに入れ、**だし漬の素**を加え軽く混ぜ、水大さじ1/2〜1杯程度振り入れる。ラップをし、レンジで1分30秒加熱する。
- ③ 全体がよくなじむように混ぜ合わせたら出来上がり。