

きのこのとろみ汁

材料) 2人分

なめこ 1袋 100g ほど

舞茸 1/2 株 50g

椎茸 1個 ※お好みのきのこでお試してください。

だし 400cc

A=薄口醤油・日本酒各小さじ1、塩小さじ1/2

紅葉麩 (あれば) 適量

ぎんなん 2個

作り方)

1. なめこはザルにあげ、さっと水洗いをして水気をしっかりと切る。椎茸は石突きの硬いところは外し、軸は手で太めに裂く。傘の部分はさいの目に切る。
2. 鍋にだしを注いで、舞茸を手で裂いて1と共に加え、火にかける。
3. 沸騰したら火を弱めて1-2分ほど煮ます。そうすることできのこの旨みと香りがきっちりと染み渡るおつゆとなる。(ここが一番のポイントです。)
4. ぎんなんを別の鍋に入れ、かぶる程度の水を注いで火にかけ、沸騰したら火を弱めて火が通るまで2-3分煮て、水を注いで冷まし、薄皮を手でめくって粗めに切る。
5. Aの調味料を加えて味を整え、紅葉麩を入れて温まったらお椀に注ぎ、4を散らす。

【ご用意いただきたいもの】

- ・薄口醤油、日本酒、各小さじ1
- ・塩 小さじ1/2

【お送りするもの】

- ・なめこ 1袋
- ・舞茸 1/2 株
- ・椎茸 1個
- ・カツオダシキット
- ・紅葉麩
- ・ぎんなん 2個