

## 水菜煮浸し

|      |      |       |        |
|------|------|-------|--------|
| 材 料： | 水菜   | ..... | 2束     |
|      | しめじ  | ..... | 100g   |
|      | えのき  | ..... | 2パック   |
|      | 油揚げ  | ..... | 5枚     |
|      | 調味料： | 出汁    | .....  |
|      | 酒    | ..... | 1カップ   |
|      | 薄口醤油 | ..... | 1/4カップ |
|      | 赤酒   | ..... | 1/4カップ |



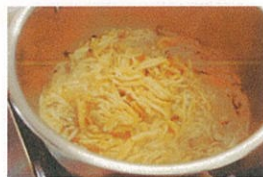
**下準備：** しめじ.....縦に3~4本に裂く。  
油揚げ.....半分にしてに細切り。

### 作り方：

- ① 鍋に油をひき、きのこ類を炒める。【写真5】
- ② きのこの香りがしてきたら、酒を加える。
- ③ 出汁・赤酒・薄口醤油を入れ、油揚げを加える。【写真6】
- ④ 味を見て塩を加える。(少し濃いめに...)
- ⑤ 水菜を加え、火が通ったら冷やして出来上がり。【写真7・8】



【写真5】



【写真6】



【写真7】



【写真8】

## きのこ肉味噌

|      |          |       |        |
|------|----------|-------|--------|
| 材 料： | ミンチ      | ..... | 300g   |
|      | しめじ      | ..... | 100g   |
|      | えのき      | ..... | 2パック   |
|      | 茄子       | ..... | 2~3本   |
|      | 調味料：     | 酒     | .....  |
|      | 砂糖       | ..... | 1カップ   |
|      | 濃口醤油     | ..... | 大さじ2   |
|      | 味噌       | ..... | 1カップ   |
|      | みりん      | ..... | 1/2カップ |
|      | 一味唐辛子/山椒 | ..... | 適宜     |

**下準備：** しめじ.....小口切り。  
茄子.....1cmくらいのサイコロ状に切る。

### 作り方：

- ① 中華鍋に油をひき、ミンチを炒める。【写真9】
- ② ミンチに火が通ったら、きのこ類・茄子を入れ、調味料を加える。【写真10・11】
- ③ 一味唐辛子・山椒で味を整える。



【写真9】



【写真10】



【写真11】

