おだしのうね乃

きのこ汁

黄じんとしろだしの旨みに蒸し煮にしたきのこの旨みが加わり、驚きの美味しさに！蓋を開けた瞬間、ふわりと立ちのぼるきのことおだしの良い香りがたまりません。

材料（5-6人前）

- おだしのパックじん(黄)　1パック
- 京のしろだし　大さじ1
- 水　1L
- 塩　2g
- しめじ　1パック（約170g）
- まいたけ　1パック（約70g）
- えのき　1パック（約200g）
- えりんぎ　1パック（約100g）
- ＊きのこの種類はお好みで

作り方

1. 鍋に手でさいたきのこを下からエリンギ・しめじ・まいたけ・えのきの順に入れ、塩を1g加えて蓋をして中火にかける。
＊きのこを蒸し煮にするとうま味がぐんと増します
＊きのこは甘みがあるものを上にすることで焦げにくくなります◎

2. 土鍋が温まったら、弱火にして蒸気が上がるまで待つ（焦げないように注意！）

3. 蒸気が上がってきたら、蓋を外し水と黄じんを入れ、しろだしと塩1gを加える。

4. もう一度蓋をして火にかける(火加減は弱火～中火)蒸気が上がってきたらできあがり。

＊胡椒やゆず皮などで味の変化をお愉しみください

このレシピで使った商品

おだしのパックじん（黄）
京のしろだし

Copyright (c) Uneno Co., Ltd. All Rights Reserved.