

魚沼きのこH23・冬 アイデア満点レシピ

～ えのき汁 ～

【 材料・分量（8人分） 】

- ・ えのきたけ：2袋
- ・ 卵：L 2個
- ・ 水：1.6リットル
- ・ 出汁の素：小さじ2.5
- ・ 塩：小さじ1
- ・ しょうゆ：少々

【 作り方 】

えのきたけは細かく刻みミキサーに入れ、1.6リットルの内、適量の水と一緒にミキサーにかける

どろどろになった を鍋に移し、残りの水を入れ火にかける

出汁の素、塩を鍋に入れる

鍋が沸騰したら、弱火にして2分煮る

火を強めにして、箸で汁をかき混ぜながら、溶いた卵を少しずつ入れる

卵が完全に固まったら火を止め、しょうゆをかおり付けに少し入れる

【 料理時間 】 10分以下

【 考案者 】 「 Hiroyuki 」さん（新潟県南魚沼市）

【 考案者さんのコメント 】

自己流「氷えのき」を作る時に使った技、「ミキサーでえのきをどろどろにする」で、汁を作りました。

今回は前日の夜に作った「きのこ鍋」の残りのきのこや野菜（鍋に入れてない）があったので、それも足しました。具沢山、栄養たっぷりの汁になりました。おろし生姜や豆腐を入れても美味しいです。

