

魚沼きのこアイデアレシピ 本格おかず

～ 豆乳茶碗蒸しなめこあん ～

【 材料・分量（2人分） 】

・しいたけ：50g ・えのきたけ：50g ・たまご：2個 ・わさび：適量
『だし汁：1カップ 豆乳：1カップ しょうゆ：小さじ2 みりん：小さじ2 塩：少々』

< なめこあん >

・なめこ：100g ・だし汁：1カップ ・しょうゆ：小さじ2 ・塩：少々
・みりん：小さじ2 ・片栗粉：小さじ1 ・水：大さじ1

【 作り方 】

ボールにみじん切りにしたえのきたけとしいたけ、たまご、 を入れよく混ぜる
の生地を器に入れて、蒸し器で10分ほど蒸す

なめこあんを作る

- ・なべにすべての材料をいれてさっと煮る
- ・最後に水溶き片栗粉でとろみをつける

蒸しあがった茶碗蒸しの上に のなめこあんをかけ、わさびを添えて出来上がり

【 考案者 】 「まさもえ」さん（兵庫県西宮市）

【 考案者さんのコメント 】

きのこが主役の茶わんむしです。

熱々でも冷たく冷やしてもどちらでも美味です。

