

あったかやさしい味

きのこの豆乳スープ



材料 (2人分)

| | |
|--------|--------|
| 三種のきのこ | 1袋 |
| 豚ひき肉 | 100g |
| 豆乳 | 1カップ |
| 水 | 2/3カップ |
| みそ | 大さじ2 |

作り方

- 1 鍋に油を熱し、ひき肉を炒めます。肉の色が変わったら水を入れて中火にかけます。
- 2 三種のきのこを入れて中火で5分ほど煮ます。そこに豆乳を入れひと煮立ちさせます。
- 3 味噌をときいれて、味を調えたらできあがり。

(他の野菜や、豆板醤とごま油で中華風にしても美味しいです。)

KOUTA SHOUTEN

使ったのはコレ!

三種のきのこ



安心の国産素材。
国内で厳選された、エリンギ、しいたけ、しめじをミックスしました。
食感、素材の味が違います!