

## 干し椎茸のほっこりスープ



### 材料(4人分)

- ・干しいたけ……30g
- ・しめじ……2/3株(60g)
- ・えのき……60g
- ・片栗粉……小さじ1(同量の水で溶く)
- ・長ねぎ……2/3本(60g)
- ・ラー油……適宜
- ・卵……2個
- ・水……800ml
- ・醤油……大さじ1

### 1.

鍋に干し椎茸と水を入れて戻す。

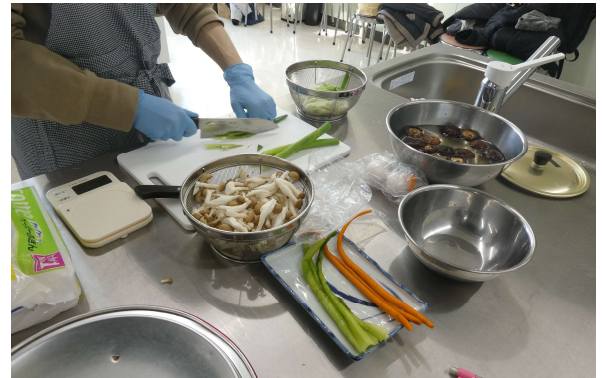
#### 【ポイント】

水ではなく、ぬるま湯を使用すると、干し椎茸の戻りが早い。



### 2.

しめじは石づきを切って小房に分け、えのきはざく切り、長ねぎは斜め薄切りにする。1から干し椎茸を取り出して薄切りにする。



### 3.

1の鍋に2を入れて弱火にかけ、蓋をして5分ほど煮る。



### 4.

3に醤油と水溶き片栗粉を加える。卵を溶きほぐして加える。



### 5.

ふっふつとしたら火を止めてラー油を回し入れて完成。