

# なめたけ

きのこたっぷり、市販のびんづめなめたけに劣らない味です



## 材料 (4人分)

えのきたけ	……	100g
しめじ	……	200g
昆布	……	4cm角1枚
酒	……	100ml
酢	……	小さじ2
<A>		
みりん	……	大さじ2
しょうゆ	……	大さじ2

## 作り方

- 1 えのきたけは石づきをとり、半分に切る。しめじは石づきをとり、小房に分ける。
- 2 鍋に昆布を敷き、1のきのこ酒を入れて火にかける。
- 3 中火で5分程度煮たら、Aを加え煮詰める。
- 4 煮汁が少なくなったら、仕上げに酢を加えて火から下ろす。