

料理名

きのこたっぷりスープ

4人分

調理時間 約30分



作り方

1. 干し山伏茸と干しきくらげを水で戻しておく。
 2. 1で戻した山伏茸ときくらげ、しめじ、干しえのき茸、月山筍、生ハムは食べやすい大きさに切り、沸騰したお湯に入れる。
 3. 火が通ったらしろだしで味付けをする。
- ※ 生ハムの3分の1は、スープに入れずに、盛り付けたスープの上に乗せると生ハムの食感も楽しめる。

材料

- ◆ しろだし【出羽庄内】 100cc
- ◆ 水 720cc
- ◆ 干し山伏茸【最上まいたけ】 10g
- ◆ 干しえのき茸【最上まいたけ】 20g
- ◆ 干しきくらげ【鈴木屋本店】 10g
- ◆ 生ハム【東北ハム】 50g
- ◆ しめじ 80g
- ◆ 月山筍（水煮） 80g