

## 副食

## きのこの酒蒸し

[1人分] エネルギー：48kcal 塩分：0.9g



## 材料 [2人分]

- まいたけ：1パック（100g）
- しめじ：1パック（100g）
- 酒：50cc
- 醤油：小さじ2
- すだち：適宜

## 作り方

1

まいたけ、しめじの石づきを取り小房に分けます。

2

厚手の鍋に入れ、酒を加えて蓋をして弱火にかけ、しんなりしたら醤油を加えて混ぜます。

3

水分が鍋底に少し残るくらいまで煮詰めます。お好みで、すだちを絞ります。