

JAとぴあ浜松さんで販売中!⑩-1

浜松産の新鮮なしいたけさんですっ。

本日はしいたけさんを使ったお料理をご紹介しますと思いますっ!
「しいたけもりもりキムチ鍋」ですっ。キムチと味が染み込んだしいたけさんのおかげでとっても美味しくなりますよっ!ご飯がすすむ一品です。

【材料(4人前)】

材料(4人前)
キムチ鍋つゆの素4袋
水 400ml
豚バラ肉 20枚
お味噌 大さじ1杯
本だし 適量
カット野菜
しいたけさん(足切後) 12個
白菜(ざく切り) 1/2
絹豆腐 1丁
春菊 適量

【調理方法】

調理方法

①鍋にお水を入れ、キムチ鍋の素を入れますっ。
②カットしたお野菜さん達(白菜・春菊・絹豆腐・しいたけさん)と豚バラ肉をどばばっと入れて火が通るまでじっくり観察をします(時折アク取りも)③お味噌と本だしを入れて、お味を整えます。(いつもお母さんがやってくれます!)

調理のポイント

私にも出来る簡単レシピですが、お味は③の整えに掛かっていると思いますっ!お母さんをお願いするととっても美味しくなります..やっぱりお母さんは凄いですっ

【調理写真】

「しいたけもりもりキムチ鍋」



レンくん

お料理勉強中!



キノ



ラーナ

ラーナの一口コメント

キノらしい豪快なお料理ねっ。一番合うのは冬の時期かもしれないけれど、春は寒暖の気温差が大きいので、これから体の新陳代謝を上げていくには良いお料理かもしれません。会社さんの椎茸と言うと、大き過ぎず、小さ過ぎずの「黄色」の袋留めがしてある椎茸がお鍋に最適ねっ。

本レシピは「こちら」のHPにもありますので是非ご覧くださいっ!

