

いろいろきのこのごま和え

ねりごま1：白だし1で上品なごまの和え衣のできあがり！冷蔵庫で5日間保存できます。



材料

ねりごま白	大さじ2
白だし	大さじ2
お好みのきのこ	300g
ごま油	小さじ1

できあがり (作りやすい分量)

作り方

- ① ねりごま白と白だしをよく混ぜあわせる。
- ② しめじとまいたけは石突きを落とし、手で小房に分ける。えのきだけは石突きを落とし、長さを半分にとってほぐす。
※お好みのきのこ（しめじ、えのきだけ、まいたけ）をお使いください
- ③ 鍋にお湯を沸かし、ごま油と②を入れて1分ほどゆで、ザルにあげて水気を切る。ボウルに移し、①と和えて器に盛りつける。