



【材料】(4人分)

ネギ (太くて白いもの)	3本
生しいたけ	8枚
粒さんしょう	8粒
だし汁	70cc
塩	小さじ 1/4
しょうゆ	大さじ 1
みりん	小さじ 1強
サラダ油	

【作り方】

- ①ネギにサラダ油を塗り、焼き網できれいにきつね色に焼き、6~7 cm長さに切る。
- ②鍋に焼きネギ、だし汁、塩、しょうゆ、みりん、粒さんしょうを入れ、落とし蓋をして、コトコトやわらかく煮る。
- ③生しいたけは軸を取り、ネギの煮あがる少し前に入れて、さっと煮る。