

QUEEN'S RECIPE from Instagram



お湯で溶かすだけで簡単お味噌汁の完成！
忙しい日の作り置きにも！

きのこ3種のみそ玉

材料 (3種類×各3個分)

味噌	180g	「しめじ	1/2パック
炭火焼あご入だし	3パック(24g)	B 長ネギ	1/2本
「まいたけ	1/2パック	「白ごま	適量
A 乾燥わかめ	約4g	「しいたけ	3枚
「とろろ昆布	適量	C 油揚げ	1枚
		「カラフルあられ	適量

作り方 (調理時間:約30分)

- 1 まいたけ、しめじは石づきをとり、ほぐす。しいたけは軸をとり、5mmくらいにスライスしておく。
 - 2 長ネギは小口切り、油揚げは短冊切りにしておく。
 - 3 ①を160度のオーブンに入れ約20分加熱し、乾燥きのこを作る。
 - 4 味噌と出汁パックの中身を混ぜ9等分にし、A～Cの食材を各々一緒に丸めてラップに包み3種類の味噌玉を各3個ずつ作る。
 - 5 味噌汁を飲む時はお椀に味噌玉を入れ、1人分約180mlのお湯を注ぐ。
- ※冷蔵保存する場合は2～3日、冷凍保存であれば2週間以内にお召し上がりください。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
炭火焼あご入だし