

えのきの梅おかか和え



【材料】	【2人分】	【準備】
えのき	1袋	・・・根元部分を切って細かくほぐす
梅干し	2個	・・・種を取り、果肉をたたく
みりん	小さじ1	
うすくちしょうゆ	小さじ1/2	
削り節	1g	

【作り方】

- ① 鍋に湯を沸かして、えのきをさっとゆで、ざるに移して湯を切る。
- ② ボウルにたたいた梅干し、調味料、削り節を混ぜ合わせ、①を加えてよく和える。