

## 豆乳スープ

【材料：4人分】

- しめじ……………2パック (240g)
- まいたけ……………2パック (190g)
- えのき……………2パック (130g)
- 水……………400cc
- 豆乳……………400cc
- 鶏がらスープの素……10g (小さじ2)
- しょうが……………5g
- 塩・こしょう・油……適量
- あさづき……………5g

【作り方】

- ① きのこは食べやすい大きさに切る  
しょうがはみじん切り、あさづきは小口切り
- ② 鍋にきのこ・油を入れ、中火でしっかりと炒め、軽く塩、こしょうする
- ③ 水を加えて、煮立ったら中火にし豆乳を加えて、沸騰させないように過熱する。鶏がらスープを加えて溶かし、塩、こしょうで味を整えたら、火を止めしょうがを加える (豆乳を煮立たせるとかたまりができるので注意)
- ④ 器に盛り、あさづきをちらして出来上がり

