



Day 1 きのことたっぷり中華風雪国鍋

芯からあたたまるスープは、  
細かく刻んだきのこの食感が楽しい

●材料 (4人分)

雪国まいたけ……………2パック  
 雪国えりんぎ……………1パック  
 雪国しめじ……………1パック  
 もやし……………2袋  
 豚ひき肉……………200g  
 長ねぎ……………1本  
 生姜(皮をむく)……………1かけ  
 ほうれん草……………1束  
 にんじん……………1本  
 だし汁……………540cc  
 塩……………小さじ2  
 酒……………少々  
 油……………大さじ2  
 水溶き片栗粉……………適量

●作り方

1 えりんぎ・しめじ・生姜・長ねぎはみじん切りにし、豚ひき肉とともに多めの油で炒める。  
 1にだし汁・塩・酒を入れ、水溶き片栗粉を加えて少し  
 3 とろみをつけ、鍋のベースにする。  
 にんじんはピーラーで薄くスライスし、ほうれん草は4半分ぐらいの長さにカット。  
 2に3ともやし、まいたけを加えながら、火が通ったところからできたてを食べていく。



みじん切りにフードプロセッサを使う場合は、食材を小さく切って入れる。



シメ あんかけ風ラーメン

とろりとしたスープと、みじん切りにした具材が麺に絡む

●材料と作り方 (4人分)

残ったスープにゆでた麺2玉を加え、ひと煮立ちしたら、できあがり。おわんによそったら、お好みで刻んだザーサイをのせて。

POINT

野菜やきのこからどんどん水分が出るので、ベースとなるスープのあんは、あらかじめ硬めに作っておきましょう。