



作りかた

1. しめじは根元を1cm ほど切り落とし、手で3~5本ずつにほぐす。
2. まいたけは石づきを切り落とし、手でおおまかにほぐす。
3. しいたけは石づきを切り落とし、半分に切る。
4. 大きくて深めの耐熱ボウルに①、②、③を入れ、合わせたAを加え、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **170** **きのこのだし煮** で加熱する。
5. 加熱後、ぎんなんを加えて混ぜる。

加熱の目安

加熱：約20分

1回に作れる分量

1~4人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

41kcal

塩分

3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

| 材料 | 1人分 | 2人分 | 3人分 | 4人分 |
|--------|-----------|----------|------------|----------|
| しめじ | 40g | 80g | 120g | 160g |
| まいたけ | 40g | 80g | 120g | 160g |
| しいたけ | 1個(約7.5g) | 2個(約15g) | 3個(約22.5g) | 4個(約30g) |
| ゆでぎんなん | 3個 | 6個 | 9個 | 12個 |
| A 水 | カップ1 | カップ2 | カップ3 | カップ4 |
| A ほんだし | 小さじ1/3 | 小さじ3/4 | 小さじ1 | 小さじ1・1/2 |
| A 酒 | 大さじ5/8 | 大さじ1・1/4 | 大さじ2 | 大さじ2・1/2 |
| A 塩 | 小さじ1/4 | 小さじ1/2 | 小さじ3/4 | 小さじ1 |

コラボメニューのコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。

このレシピに使われている商品



ほんだし